



REPUBBLICA ITALIANA – REGIONE SICILIANA
I.I.S. “L.STURZO” Gela



Istituto Tecnico Settore Economico – Istituto Professionale per il Settore dei Servizi

CURRICOLO VERTICALE III-IV-V IPSEOA

PREMESSA

Il riassetto della Scuola Secondaria superiore di 2° grado pone a fondamento della progettazione didattica la promozione di un insieme di competenze descritte nel profilo educativo, culturale e professionale (PECUP).

RIFERIMENTI ALLA RIFORMA DEGLI ISTITUTI TECNICI E PROFESSIONALI

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico tecnologico, storicosociale. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE DI CITTADINANZA	COMPETENZE DELL'AREA GENERALE DEGLI ASSI CULTURALI	COMPETENZE TRAGUARDI DELL'AREA D'INDIRIZZO
1. Competenza alfabetica funzionale 2. Competenza multilinguistica 3. Competenza matematica e competenza in scienze,	1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali 2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e	1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche 2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

<p>tecnologie e ingegneria</p> <p>4. Competenza digitale</p> <p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>6. Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>7. Competenza imprenditoriale</p> <p>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>professionali</p> <p>3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p> <p>7. Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>9. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>10. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<p>3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> <p>7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p> <p>9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</p> <p>10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p> <p>11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p>
--	---	---

I Dipartimenti in considerazione del raggiungimento dei risultati di apprendimento intermedi che ogni alunno deve acquisire, predispongono le seguenti interrelazioni tra competenze, abilità, conoscenze e una mirata selezione dei contenuti (argomenti, tematiche...):

COMPETENZE DELL'AREA GENERALE DEGLI ASSI CULTURALI		COMPETENZE INTERMEDIE	ASSI CULTURALI
T E R Z O	1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.	Storico sociale
	2	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.	Linguaggi

A N N O		Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.	
	3	Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.	Storico sociale
	4	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.	Linguaggi Storico- sociale
	5	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	Linguaggi
	6	Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.	Linguaggi Storico- sociale
	7	Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Linguaggi
	8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.	X
	9	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.	Storico- sociale
	10	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.	Storico- sociale
	11	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.	Storico- sociale
	12	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Storico- sociale
	COMPETENZE DELL'AREA GENERALE DEGLI ASSI CULTURALI	COMPETENZE INTERMEDIE	
Q U A R T O A N N	1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.	Storico sociale
	2	Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.	Linguaggi
	3	Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Storico sociale
	4	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	Linguaggi Storico-

O			sociale
	5	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	Linguaggi
	6	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	Linguaggi Storico- sociale
	7	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Linguaggi
	8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.	X
	9	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.	Storico- sociale
	10	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.	Storico- sociale
	11	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.	Storico- sociale
12	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Storico- sociale	
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE DEGLI ASSI CULTURALI		COMPETENZE INTERMEDIE	ASSI CULTURALI
Q U I N T O A N N O	1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.	Storico sociale
	2	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).	Linguaggi
	3	Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Storico sociale
	4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.	Linguaggi Storico- sociale
	5	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo	Linguaggi

		globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.	
6		Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.	Linguaggi Storico- sociale
7		Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.	Linguaggi
8		Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.	X
9		Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.	Storico- sociale
10		Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.	Storico- sociale
11		Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.	Storico- sociale
12		Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate	Storico- sociale

	COMPETENZE AREA DI INDIRIZZO	TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale
		COMPETENZE Intermedie	ABILITÀ	CONOSCENZE		
T E R R I T O R I A L E	1	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali	Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.	Linguaggi Storico- sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12
	2	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera		Linguaggi	2, 7, 8, 10, 11, 12

		dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato			
3	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Leggere e interpretare le etichette alimentari.	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).	Linguaggi	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
4	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	Linguaggi Storico - sociale	2, 3, 4, 5, 6,7, 8, 12
5	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/ conservazione/ presentazione Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti	Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle	Linguaggi Storico - sociale	2, 3, 4, 6, 8, 11, 12

			tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.		
6	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato	Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste	Tecniche di ascolto attivo del cliente. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.	Linguaggi Storico - sociale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
7	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.	Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.	Storico - sociale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
8	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.	Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Linguaggi Storico - sociale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
9	Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti	Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali	Tecniche di base di Hospitality Management. Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi. Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Elementi di contabilità	Linguaggi	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

		strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato		generale e bilancio. Normativa di settore. Software applicativi.		
	10	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.	Linguaggi	2, 5, 8, 10, 11, 12
	11	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.	Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.	Linguaggi Storico-sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
	COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO	TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale
		COMPETENZE Intermedie	ABILITÀ	CONOSCENZE		
Q U A R T O A N N O	1	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.	Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. Tecniche per la gestione dei reclami. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.	Linguaggi Storico-sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12
	2	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi	Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e	Linguaggi Storico - sociale	2, 4, 7, 8, 10, 12

	rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera	organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.		
3	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro	Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili	Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	Linguaggi	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
4	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari	Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. Gli stili alimentari e le diete moderne. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.	Linguaggi Storico - sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12
5	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità	Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.	Linguaggi Storico-sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
6	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali	Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali	Elementi di antropologia culturale. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tecniche di interazione	Linguaggi Storico-sociale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

	noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori	con la clientela con bisogni specifici. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.		
7	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato	Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.	Linguaggi Storico-sociale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
8	Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale	Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.	Mercato turistico e sue tendenze. Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare. Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.	Linguaggi Storico-sociale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
9	Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale	Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato	Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera. Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita	Linguaggi	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

				(ANALISI SWOT)		
	10	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	Tecniche di analisi gestionale budgetaria. Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. Tecniche di benchmarking.	Linguaggi	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
	11	Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	Tecniche di promozione e vendita. Elementi di marketing operativo e strategico. Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario	Linguaggi Storico - sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
	COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO	TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale
		COMPETENZE Intermedie	ABILITÀ	CONOSCENZE		
Q U I N T O A N N O	1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di customer satisfaction. Tecniche di problem solving e gestione reclami	Linguaggi	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>	Linguaggi	2, 7, 8, 10, 12
3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p>	<p>Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>	Linguaggi	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di</p>	Linguaggi Storico - sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

		<p>sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p>	<p>sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p>		
5	<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione e/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p>	<p>Linguaggi</p> <p>Storico-sociale</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12</p>
6	<p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>	<p>Linguaggi</p> <p>Storico-sociale</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12</p>
7	<p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p>	<p>Linguaggi</p> <p>Storico-sociale</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>

		<p>estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>	<p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p>		
8	<p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification.</p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</p> <p>Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.</p>	<p>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p> <p>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.</p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</p>	<p>Linguaggi</p> <p>Storico-sociale</p>	<p>1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>
9	<p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</p> <p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</p> <p>Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p>	<p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti.</p> <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>	<p>Linguaggi</p>	<p>2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>
10	<p>Supportare le attività di budgetin greporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Applicare tecniche di benchmarking.</p> <p>Individuare i target e gli indicatori di performance.</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.</p>	<p>Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità</p>	<p>Linguaggi</p>	<p>1, 2, 5, 8, 10, 11, 12</p>

				analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.		
11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .	L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.	Linguaggi Storico-sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	

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

C O M P E T E N Z A N ° 1	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ UDA 1: Dalle origini alla commedia di Dante - Il Medioevo latino - L'età Comunale in Italia - La letteratura religiosa nell'età comunale - Le forme della letteratura cortese - La poesia dell'età comunale - Dante Alighieri
	INGLESE			- Recupero degli elementi linguistici appresi nel biennio, utili alla comunicazione - Describing the hospitality industry and different types of accommodation – Talking about hotel rates –
	FRANCESE			- Recupero degli elementi linguistici appresi nel biennio, utili alla comunicazione. - Parler de tourisme - La communication touristique: face à face, par téléphone et écrites
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 3 Competenze chiave N° 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche,	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ - L'Europa feudale. - Espansione agricola e sviluppo urbano.

	RELIGIONE		grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.	<ul style="list-style-type: none"> - Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale N°12 N° 10</p> <p>Competenze chiave N° 5</p> <p>Competenze assi culturali D14 D15 D16</p>	<p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo</p> <p>Risolvere sistemi anche graficamente. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Saper costruire semplici modelli matematici in economia</p>	<p>UA 1 EQUAZIONI DI II GRADO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equazioni di II grado numeriche intere e fratte. Relazioni tra radici e coefficienti di un'equazione di II grado. - Problemi che hanno come modello equazioni di II grado intere e fratte. <p>UA 2 SISTEMI DI EQUAZIONI DI GRADO SUPERIORE AL PRIMO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistemi di II grado di due equazioni in due incognite. <p>UA 3 DISEQUAZIONI DI II GRADO. SISTEMI DI DISEQUAZIONI DI II GRADO.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disequazioni di II grado numeriche intere e fratte. Problemi che hanno come modello una disequazione di II grado. - Sistemi di disequazioni di II grado. <p>UA 4 LE EQUAZIONI DI GRADO SUPERIORE AL SECONDO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equazioni binomie. - Equazioni di grado superiore al secondo risolubili mediante scomposizione.
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	<p>Competenze area generale N° 2 N° 4 N° 7 N° 8</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</p> <p>Identificare ed utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi;
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	<p>N° 10 N° 12</p> <p>Competenze chiave N° 2 N° 4 N° 5 N° 7 N° 8</p>		<p>UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ</p> <p>L'ATTIVITÀ ECONOMICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bisogni umani e attività economica. - I soggetti dell'attività economica. - Art. 41 Costituzione

	ALIMENTAZIONE		tipologie testuali a carattere professionale, scritte e orali. Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa. Individuare le operazioni della gestione aziendale. Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale	STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: <ul style="list-style-type: none"> - Storia dell'alimentazione - Storia della gastronomia, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera - Il cibo come cultura
	SCIENZE MOTORIE			- Accrescere la padronanza di sé.

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 6	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N°2 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Ascoltare, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza	"SCRITTURA" - Analisi del testo - Il testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
	INGLESE			- How to make a phone call - Asking for different types of accommodation –
	FRANCESE			- Demander et donner des renseignements - Communiquer dans un hôtel, dans une agence de voyage

			delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	- Poteri civili e religiosi nel medioevo
	RELIGIONE	Competenze chiave N° 5		- Il significato del Decalogo per i cristiani.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 2 Competenze chiave N°2 N°7 N° 9	Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo Utilizzare appropriate strategie ai fini dell'interazione orale e della comprensione e/o produzione di testi riguardanti il contatto con il cliente	- Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere - Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			L'IMPRESA: - Caratteristiche dell'impresa - Le società commerciali l'aggregazione d'impresa.
	ALIMENTAZIONE			STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: - Storia dell'alimentazione - Storia della gastronomia, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera - Il cibo come cultura
	SCIENZE MOTORIE			- Accrescere la padronanza di sé.

C O M P E T E N Z A N° 7	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ UDA 2: Verso l'Umanesimo: Petrarca e Boccaccio - Francesco Petrarca - Giovanni Boccaccio
	INGLESE			- How to write a formal letter, e-mail or fax - How to look for a suitable accommodation - Talking about different guests and different needs
	FRANCESE			- Réserver et confirmer un voyage - Les paiements - Modifier une réservation - Demander une modification ou une annulation et répondre
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 6 Competenza chiave N°5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	TRA MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA.
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 12 Competenze chiave: N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Rappresentare graficamente punti e rette sul piano cartesiano. Analizzare e risolvere problemi anche per via grafica.	UA 5 GEOMETRIA ANALITICA: LE CONICHE - Equazione della parabola e sua rappresentazione nel piano cartesiano. - Relazioni tra i coefficienti dell'equazione di una parabola e i suoi elementi caratteristici. - Posizione di una retta rispetto ad una parabola Equazione della circonferenza e sua rappresentazione nel piano cartesiano. - Relazioni tra i coefficienti dell'equazione di una circonferenza e le coordinate del centro e la misura del raggio
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N°2 N°4 N° 7 N° 10 N° 12 Competenze chiave	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da	- Sistema di gestione del servizio alberghiero; - Ecoturismo
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			L'IMPRESA E I TERZI: L'impresa e le banche; l'impresa e i fornitori; i mezzi di pagamento.

	ALIMENTAZIONE	N° 2 N°8	<p>erogare in relazione alla specifica tipologia di evento Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento</p> <p>Capacità di selezionare dal mondo dell'arte immagini, oggetti e riferimenti da riassumere in concrete modalità citazionali attraverso la realizzazione di manufatti. Saper interagire in conversazioni inerenti il settore professionale. Saper consigliare al cliente, saper individuare i suoi bisogni e le sue necessità. Saper individuare tutti i servizi offerti dalle strutture alberghiere (tipologia di camera, servizi esterni)</p> <p>Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico – ristorativa. Applicare la normativa nei contesti di riferimento</p>	<p>Le basi dell'alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I nutrienti che apportano energia - I nutrienti che non apportano energia - Sostanze presenti negli alimenti diverse dai nutrienti - Alimenti e alimentazione
	SCIENZE MOTORIE			<p>SOCIETÀ E LEGALITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo sport, le regole, il fair play

C O M P E T E N Z A N° 8	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenze area generale N° 6</p> <p>Competenze chiave N° 1</p>	<p>Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera</p> <p>Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato</p>	<p>VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cibo-storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	INGLESE	<p>N° 2</p> <p>N° 6</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Describing hotel rooms and types of beds - Inquiry letters, faxes and e-mails - Describing an Italian city or itinerary -

				Describing the reception area
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> - Réclamer et faire face à une réclamation – Facturer – Envoyer une facture – Solliciter – Présenter la France et Paris
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 6 Competenza chiave n. 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	<ul style="list-style-type: none"> - VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO -Cibo-storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> - Le Beatitudini.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 3 Competenze chiave N° 2 N° 5	Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web Capacità di selezionare e scegliere soggetti e modelli mutuati dall'universo dell'arte. Essere in grado di presentare al cliente gli eventuali percorsi storico-artistici della propria città, in modo semplice e conciso. Saper utilizzare il lessico fondamentale per la presentazione della propria città.	<ul style="list-style-type: none"> - Software di gestione - Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			<ul style="list-style-type: none"> - VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	ALIMENTAZIONE			<p>Gli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ortaggi, frutta, cereali, e legumi. - Carne, pesce e uova - Latte e formaggi - Oli grassi - Bevande
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

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

		PROMUOVERE		
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 5 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, argomenti di attualità attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, ecc.), su argomenti noti di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI: Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Andrea Camilleri, L. Pirandello, L. Sciascia, A. Russello, Pier Maria Rosso di San Secondo
	INGLESE			- Welcoming the guest at the check- in desk - The voucher and the registration card - Meals in the hotel - How to make offers
	FRANCESE			- Parler et présenter au présent, au passé et au futur - organiser un voyage –
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel	- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI

	RELIGIONE	chiave N° 5	mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	- Il comandamento dell'amore nell'insegnamento di Gesù.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 1 N° 2 N° 7 N° 8 N° 10 N° 12 Competenza chiave N° 7	Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali Educare alla conoscenza e al rispetto del patrimonio artistico. Saper distinguere le caratteristiche di ogni epoca e le loro eventuali influenze nei successivi periodi storici Essere in grado di assistere il cliente dall'arrivo alla partenza dalla struttura alberghiera (bisogni, imprevisti, desiderata) Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative Applicare la normativa nei contesti di riferimento Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico ristorativa Compilare i documenti della compravendita	- Piano di marketing - Vendita del prodotto turistico
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			CIBO, CLIMA, ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ DELL'AMBIENTE - L'industria turistica - L'albergo diffuso e le imprese agrituristiche - Art.9 della Costituzione -
	ALIMENTAZIONE			Gli alimenti: - Ortaggi, frutta, cereali, e legumi. - Carne, pesce e uova - Latte e formaggi - Oli grassi - Bevande
	SCIENZE MOTORIE			- SICUREZZA SALUTE E BENESSERE

			Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita	
--	--	--	---	--

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 10	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 5	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	UDA 3: L'età Umanistico – Rinascimentale - L'età Umanistica - Niccolò Machiavelli
	INGLESE			- Describing the main hotel services and facilities - Suggestions and invitations - How to speak about rates - How to receive a booking
	FRANCESE			- Exprimer ses désirs, ses nécessités, une opinion, ses intentions – Formules de politesse – Structures grammaticales et fonctions linguistiques – Verbes réguliers et irréguliers.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N°1 Competenza chiave: N° 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di	- L'EUROPA ALLA CONQUISTA DEL MONDO.
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.

			valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 12 Competenze chiave N° 3 N° 4 N° 5 n. 7	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Riconoscere l'equazione di una conica e rappresentarla in un piano cartesiano. Rappresentare in un piano cartesiano funzioni paraboliche e trigonometriche anche utilizzando strumenti informatici. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica.	UA 6 FUNZIONI GONIOMETRICHE E TRIGONOMETRIA - Definizioni e grafici delle funzioni goniometriche. Proprietà delle funzioni goniometriche. - Equazioni goniometriche elementari. - Risoluzione dei triangoli rettangoli. Cenni sui teoremi del seno e del coseno e alla risoluzione dei triangoli qualsiasi.
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave N° 5	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale Saper individuare l'appartenenza di un'opera d'arte in relazione a un'epoca, una scuola, uno stile, un autore Essere in grado di chiedere e fornire informazioni al cliente, di prenotare e di confermare la prenotazione	- Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			- L'IMPRESA
	ALIMENTAZIONE			- Le basi dell'alimentazione: - I nutrienti che apportano energia - I nutrienti che non apportano energia - Sostanze presenti negli alimenti diverse dai nutrienti - Alimenti e alimentazione
	SCIENZE MOTORIE			- Accrescere la padronanza di sé.

C O M P E T E N Z A N° 11	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico

	marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.			Asse scientifico, tecnologico e professionale
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 5	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi	- "VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI" Nodi concettuali e parole-chiave presenti nel percorso: viaggio, deportazione, differenze culturali, migrazione, tradizioni enogastronomiche, ecc. - UDA INTERDISCIPLINARE: L'IMPRESA
	INGLESE			- Replying to an inquiry letter, e-mail or fax - Describing an Italian region.
	FRANCESE			- Exprimer ses désirs, ses nécessités, une opinion, ses intentions – Formules de politesse – Structures grammaticales et fonctions linguistiques – Verbes réguliers et irréguliers.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 4 N° 3 Competenze chiave N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	- VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI" - UDA INTERDISCIPLINARE: L'IMPRESA
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 3 Competenze chiave: N° 3 N° 4	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.	- UA 3 DISEQUAZIONI DI II GRADO. SISTEMI DI DISEQUAZIONI DI II GRADO. - UA 4 LE EQUAZIONI DI GRADO

		N° 5 N° 7		SUPERIORE AL SECONDO
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 2 N°3 N°4 N°7 N°8 N°10 N°11 N°12 Competenze chiave N° 5	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio Cogliere le reciprocità di un oggetto d'arte con l'ambiente e il contesto motivandone le modalità relazionali. Essere in grado di presentare al cliente gli eventuali percorsi storico-artistici della propria regione, in modo semplice e conciso. Saper utilizzare il lessico fondamentale per la presentazione della propria regione. Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Identificare le dinamiche del mercato turistico Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio	- Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			- L'IMPRESA
	ALIMENTAZIONE			Gli alimenti: - Ortaggi, frutta, cereali, e legumi. - Carne, pesce e uova - Latte e formaggi - Oli grassi - Bevande
	SCIENZE MOTORIE			- Voci del mondo: colori, sapori

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

C O M P E T E N Z A N° 1	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA	ABILITÀ	CONOSCENZE

		PROMUOVERE		
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N°4 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ L'ETÀ DEI LUMI - L'illuminismo francese: la trattatistica e il romanzo - L'illuminismo italiano. - La trattatistica e il giornalismo. - Carlo Goldoni - L'età napoleonica - Neoclassicismo e preromanticismo in Europa e in Italia - Ugo Foscolo
	INGLESE			- Recupero delle funzioni, del lessico e delle strutture grammaticali studiate al 3° anno. - Dealing with the guest after the check-in - Keycards and electronic keys - Hotel areas and sections - Talking about seasonal rates - Describing the main hotel areas and sections –
	FRANCESE			- Recupero delle funzioni, del lessico e delle strutture grammaticali studiate al 3° anno. - Présenter un hôtel et réaliser une brochure, un catalogue, une lettre circulaire
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N°3 Competenza chiave: N° 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione.	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ - La rivoluzione delle idee. Re, filosofi, scienziati - Rivoluzioni dell'età moderna - La rivoluzione industriale
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
	MATEMATICA	Competenze area generale	Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado	UA 1 EQUAZIONI E

Asse matematico		N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14	interi e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado interi e fratte. Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscere i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici	DISEQUAZIONI IRRAZIONALI - Definizione di equazione irrazionale. - Dominio di un'equazione irrazionale. - Equazioni irrazionali contenenti uno o due radicali quadratici o cubici.
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N°1 N°2 N° 7 N° 8 N° 10 N° 12	Partecipare a pianificazioni di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Saper monitorare il grado di soddisfazione del cliente. Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale. Individuare diverse forme di finanziamento in funzione di finalità e attività di gestione Interpretare dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Classificare i costi delle imprese turistico-	- Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi; - Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	Competenze chiave N° 1 N° 4 N° 5 N°6 N°7 N° 8	Modulo 1 La comunicazione interpersonale UDA 1 - Introduzione al concetto di comunicazione - La dinamica del processo di comunicazione - Il significato della comunicazione e i diversi approcci (matematico-cibernetico; sistemico relazionale) - La comunicazione ecologica		
ARTE E TERRITORIO		- Arte rupestre - Arte mesopotamica ed egizia - Arte greca		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		LE RISORSE UMANE: - L'assunzione del personale; - L'organizzazione del lavoro; - il costo del lavoro; - la normativa di settore.		

	ALIMENTAZIONE		<p>ristorative. Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative. Determinare il prezzo di vendita di prodotti e servizi delle imprese turistico-ristorative. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost). Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione a norme di sicurezza ed a certificazioni. Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro. Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Riconoscere gli elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga</p>	<p>La filiera e la qualità agroalimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La produzione agroalimentare - Rintracciabilità, qualità alimentare ed etichettatura
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

C O M P E T E N Z A N° 6	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N°2 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Ascoltare, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura	“SCRITTURA” - Analisi del testo - Il testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
	INGLESE			- How to apologize - The rules of the reception language - How to receive the client at the check-in desk - How to solve possible problems with bookings - Writing a booking letter, fax or e-mail –
	FRANCESE			- Les équipements internes et externes -Réserver une chambre et décrire les services – Parler des équipements à l’intérieur et à l’extérieur-

			<p>intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.</p>	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	- Dalla rivoluzione francese all'impero napoleonico
	RELIGIONE			- Il significato del Decalogo per i cristiani.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 2 Competenze chiave N° 5	Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. Riconoscere la dimensione culturale ed interculturale della lingua straniera	- Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere;
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			Modulo 1 La comunicazione interpersonale UDA 2 - Le modalità della comunicazione verbale - La persuasione attraverso il dialogo - L'ascolto e il potere suggestivo delle parole
	ARTE E TERRITORIO			- Arte etrusca e romana
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE RISORSE UMANE - L'assunzione del personale; - L'organizzazione del lavoro; - il costo del lavoro; - la normativa di settore.
	ALIMENTAZIONE			- La filiera e la qualità agroalimentare - La produzione agroalimentare - Rintracciabilità, qualità alimentare ed etichettatura
	SCIENZE MOTORIE			- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

COMPETENZE N° 7	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4,5,6,7,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	L'ETÀ DEL ROMANTICISMO - Il romanticismo in Europa - Il romanticismo in Italia - Alessandro Manzoni
	INGLESE			- The United kingdom and London - Hotel and room services and facilities - Room service and the laundry service
	FRANCESE			- Réserver en ligne - Travailler à la réception
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 6 Competenze chiave N° 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	- L'età dei nazionalismi e dei moti liberali - L'unità italiana
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 8 N° 10 N° 12 Competenze chiave N° 3 N° 4 N° 5 N° 7	Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte. Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscere i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di	- UA 2 FUNZIONI ESPONENZIALI - Concetto di potenza e sua generalizzazione. - Funzioni esponenziali e loro proprietà. - Equazioni e disequazioni esponenziali elementari o riconducibili ad esse.

			<p>sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Saper costruire modelli matematici</p>	
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 10	<p>Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.</p> <p>Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.</p> <p>Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. Essere in grado di orientarsi nella promozione di un servizio o di una struttura ricettive</p>	<p>Sistema di gestione del servizio alberghiero;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecoturismo - Software di gestione - Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	Competenze chiave N° 7		<p>La comunicazione interpersonale UDA 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le forme della comunicazione non verbale - La comunicazione non verbale - Il linguaggio del corpo. Prima impressione e pregiudizi. Le emozioni
	ARTE E TERRITORIO			<ul style="list-style-type: none"> - Arte cristiana ed altomedievale
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			<p>LE RISORSE TECNICHE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il patrimonio dell'impresa.
	ALIMENTAZIONE			<p>La filiera e la qualità agroalimentare</p>
	SCIENZE MOTORIE			<p>SOCIETÀ E LEGALITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo sport, le regole, il fair play

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

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 6 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo, storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	INGLESE			- Confirmation letters, faxes and e-mail – Expressing prohibition Events inside a hotel (corporate and private) The business centre and the leisure centre –
	FRANCESE			- Accueillir – Les hébergements touristiques
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 6 Competenze chiave N° 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	RELIGIONE			- Le Beatitudini.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 3 Competenze chiave N° 1	Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali. Approfondire la microlingua in modo da poter elaborare un itinerario turistico completo, utilizzando il lessico specifico. Riflessioni interdisciplinari con le altre materie di indirizzo	- Piano di marketing
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			Modulo 2 Il marketing e la pubblicità UDA 1 - Il rapporto tra imprese e mercati - Significato di marketing - Ruolo e utilità immateriale del consumatore - Strategie di marketing
	ARTE E TERRITORIO			- L'arte greca
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE RISORSE FINANZIARIE: - La struttura finanziaria dell'impresa; analisi delle fonti di finanziamento
	ALIMENTAZIONE			La sicurezza alimentare: - Le contaminazioni alimentari - Tecniche di conservazione cottura degli alimenti - Sicurezza e controllo alimentare.

	SCIENZE MOTORIE		- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

C O M P E T E N Z A N° 9	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono filiera di riferimento adottando modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 5 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico	- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI: Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Andrea Camilleri, L. Pirandello, L. Sciascia, A. Russello, Pier maria Rosso di San Secondo
	INGLESE			- Hotel services and meeting facilities - Describing the hotel staff -How to deal with guests' requests - Handling messages - Giving for advice - Writing letters, faxes and e-mails about changes and cancellations –
	FRANCESE			- Les villages touristiques – La France et ses régions- Quelques régions italiennes et françaises –

			e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, (presentazioni multimediali, cartine, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenza chiave N° 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI
	RELIGIONE			- Il comandamento dell'amore nell'insegnamento di Gesù.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 10 Competenze chiave N° 5		- Vendita del prodotto turistico
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			Modulo 2 Il marketing e la pubblicità UDA 2 - I consumatori - Segmentazioni dei consumatori e analisi dei consumi - La motivazione del cliente all'acquisto - La comunicazione telefonica con il cliente
	ARTE E TERRITORIO			- L'arte greca
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LA GESTIONE DELL'IMPRESA: - il sistema costi-ricavi-reddito; - la determinazione dei prezzi di vendita; - la contabilità aziendale; - il bilancio d'esercizio; - le imposte
	ALIMENTAZIONE			La sicurezza alimentare: - Le contaminazioni alimentari - Tecniche di conservazione cottura degli alimenti - Sicurezza e controllo alimentare.

	SCIENZE MOTORIE			- Sicurezza, salute e benessere

C O M P E T E N Z A N ° 10	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare tecnologie digitali per presentazioni di progetti o di prodotti in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione a interlocutori e scopi.	L'età del romanticismo - il romanticismo in Europa - Il romanticismo in Italia - Giacomo Leopardi
	INGLESE			- The United States of America (an itinerary); New York City - Helping the guest and check-out - The concierge's job - Credit cards and cash point cards -Restaurant and menus
	FRANCESE			- Les villages touristiques – La France et ses régions- Quelques régions italiennes et françaises
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, in riferimento alla sfera privata e sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in	- Il trionfo dell'industria e della borghesia
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.

			grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14	Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte. Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscere i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici	UA 3 FUNZIONI LOGARITMICHE - Definizione di logaritmo. - Proprietà dei logaritmi. - Funzioni logaritmiche e loro proprietà. - Equazioni e disequazioni logaritmiche. - Relazioni tra il grafico delle funzioni esponenziali e il grafico delle funzioni logaritmiche.
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 1 N° 2 N° 7 N° 8 N°10 N° 12 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative. Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative. Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative. Utilizzare tecniche di	- Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			Modulo 2 Il marketing e la pubblicità UDA 3 - La pubblicità e la sua evoluzione - Le forme della pubblicità - La comunicazione pubblicitaria e il web
	ARTE E TERRITORIO			- Arte romanica e gotica

	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost)	LA GESTIONE DELL'IMPRESA: <ul style="list-style-type: none"> - il sistema costi-ricavi-reddito; - la determinazione dei prezzi di vendita; - la contabilità aziendale; - il bilancio d'esercizio; - le imposte
	ALIMENTAZIONE			La sicurezza alimentare: <ul style="list-style-type: none"> - Le contaminazioni alimentari - Tecniche di conservazione cottura degli alimenti - Sicurezza e controllo alimentare.
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

COMPETENZE AZIENDALI N° 11	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	<ul style="list-style-type: none"> - "VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI" Nodi concettuali e parole-chiave presenti nel percorso: viaggio, deportazione, differenze culturali, migrazione, tradizioni enogastronomiche, ecc. - UDA INTERDISCIPLINARE: IL LAVORO
	INGLESE			<ul style="list-style-type: none"> - Copying with problems and complaints - Giving the bill and saying goodbye – Expressing wishing, regrets and future intentions – Writing letters about complaints and apologies

	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> - Créer des itinéraires - Structures grammaticales et fonctions linguistiques – Verbes réguliers et irréguliers.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	<ul style="list-style-type: none"> - Il trionfo dell'industria e della borghesia
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> - Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14	<p>Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte. Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscere i campi di applicazione</p> <p>Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Saper costruire modelli matematici</p>	<p>UA 4 INTRODUZIONE ALLO STUDIO DI FUNZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di funzione. - Dominio e codominio di una funzione. - Funzioni razionali e irrazionali; funzioni logaritmiche ed esponenziali. - Simmetria e segno di una funzione. - Funzioni crescenti, decrescenti, monotone
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 2 N° 3 N° 4 N° 7 N° 11 Competenze chiave N° 1 N° 3 N° 4 N° 5	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli	<ul style="list-style-type: none"> - Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			<p>Modulo 2 Il marketing e la pubblicità UDA 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - La pubblicità e la sua evoluzione - Le forme della pubblicità - La comunicazione pubblicitaria e il web

		N° 6	attori del territorio	- Arte rinascimentale	
	ARTE E TERRITORIO	N° 7			
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	N° 8			LE RISORSE UMANE - L'assunzione del personale; - L'organizzazione del lavoro; - il costo del lavoro; - la normativa di settore.
	ALIMENTAZIONE				La sicurezza alimentare: - Le contaminazioni alimentari - Tecniche di conservazione cottura degli alimenti - Sicurezza e controllo alimentare.
	SCIENZE MOTORIE				- - VOCI DEL MONDO; COLORI E SAPORI

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

C O M P E T E N Z A N° 1	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ SCRITTORI EUROPEI NELL'ETÀ DEL NATURALISMO - Cenni sul positivismo e la scapigliatura - Il Naturalismo francese - Gli scrittori italiani nell'età del Verismo - Giovanni Verga
	INGLESE			- Promoting different types of accommodation and hotels - How to give tourist information - How to give tourist information about different types of accommodation
	FRANCESE			- Réserver un vol – Les

				compagnies low-cost – Les transports aériens
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N°3 Competenze chiave N° 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ L'Italia tra Ottocento e Novecento - Sviluppo e crisi - L'età giolittiana LA COSTITUZIONE: - I Principi fondamentali
	RELIGIONE			- Religioni a confronto.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14 M4	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Saper applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Saper riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Saper calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici	UA 1 LIMITI E FUNZIONI CONTINUE - Concetto intuitivo di limite di una funzione. - Concetto intuitivo di intorno. - Teoremi e proprietà dei limiti. - Definizione di continuità e discontinuità di una funzione. - Proprietà delle funzioni continue. - Forme indeterminate. - Definizione di asintoto: asintoto orizzontale, verticale e obliquo -

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave n. 1	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi Saper individuare le peculiarità dei differenti tipi di turismo Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto. Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Individuare ed illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese di viaggio. Analizzare i rapporti tra gli operatori dei settori turistico ricettivo e dei trasporti. Individuare gli elementi costitutivi di un marchio. Classificare i marchi. Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio. Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero..	- Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi;
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			Modulo 1 La comunicazione dei prodotti turistici UDA 1 - L'immagine - Espressione e immaterialità dell'immagine - Lo slogan - La comunicazione integrata d'impresa
	ARTE E TERRITORIO			- Arte barocca (XVII sec- primi XVIII sec.)
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO: - Il fenomeno turistico; le fonti del diritto comunitario e internazionale;
	ALIMENTAZIONE			Intercultura, cibo e turismo: - Il cibo nell'arte - Gastronomia internazionale e turismo.
	SCIENZE MOTORIE			- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

COMPETENZE N° 6	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 2 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	"SCRITTURA" - Analisi del testo - Il testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
	INGLESE			- Expressing interest and admiration and talking about possibilities – Writing circular letters and brochures for hotels - Describing Australia (geography and culture) –
	FRANCESE			- Les transports ferroviaires, maritimes et routiers – réserver une croisière -
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 11 Competenza chiave: N° 5	Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni	La Grande guerra e la Rivoluzione russa - La prima Guerra Mondiale - La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS
	RELIGIONE			- I valori cristiani: la libertà responsabile, la coscienza

				morale, l'amore come carità.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 2 Competenze chiave N° 2	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care Riconoscere i diversi tipi di trasporti utili ai fini della promozione e della vendita dei prodotti turistici. Essere in grado di fornire orari e di descrivere le condizioni di trasporto	- Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			La comunicazione dei prodotti turistici UDA 2 - Il prodotto destinazione turistica - Il marketing territoriale - La comunicazione della destinazione
	ARTE E TERRITORIO			- Arte neoclassica (XVIII sec.)
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO: - Le dinamiche del mercato turistico in Europa e nel mondo; la politica Europea per il turismo.
	ALIMENTAZIONE			Intercultura, cibo e turismo: - Il cibo nell'arte - Gastronomia internazionale e turismo
	SCIENZE MOTORIE			- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

C O M P E T E N Z A N° 7	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	IL DECADENTISMO - Il romanzo decadente - Gabriele D'annunzio - Giovanni Pascoli - Il PRIMO NOVECENTO - Italo Svevo - Luigi Pirandello
	INGLESE			- Promoting traditional products (traditions, gastronomy and local products)
	FRANCESE			- Le travail en agence – Les professionnels du tourisme –
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 6 Competenze chiave N° 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	- Il declino europeo e il primato americano
	RELIGIONE			- Il significato dell'amore umano e del matrimonio cristiano.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 8 N° 12 Competenze chiave N° 3 N° 4 N° 5 N° 7	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Sapere applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Sapere riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici	UA 2 DERIVATE DELLE FUNZIONI DI UNA VARIABILE - Concetto di rapporto incrementale e di derivata di una funzione. - Significato geometrico della derivata di una funzione. - Definizione di funzione derivabile. - Casi di non derivabilità e relativa interpretazione geometrica. - Derivata delle principali funzioni. - Derivate di ordine superiore al primo. - Concetto di massimo e di minimo relativo e di massimo e minimo assoluto. - Significato della derivata prima e della derivata seconda nello studio di una funzione.
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 10 Competenze chiave N° 4	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e	- Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere;

	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE		nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. Saper gestire il lavoro in agenzia di viaggio; rispondere agli eventuali reclami, dare informazioni sui mezzi di trasporto, su eventi e spettacoli, stabilire un preventivo	La comunicazione dei prodotti turistici UDA 3 - Il prodotto ricettività - L'offerta alberghiera ed extra alberghiera - Il marketing del ricettivo
	ARTE E TERRITORIO			- L'arte nella prima metà del XIX sec.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LA LEGISLAZIONE TURISTICA: - Le norme obbligatorie per l'impresa; - le norme sulla sicurezza alimentare; - la disciplina dei contratti di settore; le norme volontarie.
	ALIMENTAZIONE			Turismo enogastronomico in Italia: - Turismo enogastronomico nel Nord e nel Centro Italia - Turismo enogastronomico nel Sud e nelle Isole di Italia.
	SCIENZE MOTORIE			UOMO AMBIENTE LEGALITÀ NEL TEMPO: - Lo sport, le regole, il fair play

COMPETENZE N° 8	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 6 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo-storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	INGLESE			- Talking about traditional feasts and events - A food and wine itinerary in an Italian

				region - Giving information about regional specialties - Giving and asking for explanations - Writing a brochure about a festival and traditional food
	FRANCESE			- Rédaction d'un itinéraire touristique
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 6 Competenze chiave N° 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	RELIGIONE			Il ruolo della famiglia.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 3 Competenze chiave N° 7	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing Sa produrre pacchetti turistici come strumento di promozione del territorio e di valorizzazione dei suoi elementi tipici (enogastronomia, cultura, percorsi sostenibili) anche attraverso l'uso di strumenti multimediali.	- Sistema di gestione del servizio alberghiero; - Ecoturismo - Software di gestione
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			La comunicazione dei prodotti turistici UDA 4 - Il prodotto pacchetto turistico - Gli organizzatori del pacchetto turistico - Il marketing del settore turistico
	ARTE E TERRITORIO			- L'arte nella seconda metà del XIX sec.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE - Il marketing: concetti generali; le tecniche del marketing;
	ALIMENTAZIONE			Turismo enogastronomico in Italia: - Turismo enogastronomico nel Nord e nel Centro Italia - Turismo enogastronomico nel Sud e nelle Isole di Italia.
	SCIENZE MOTORIE			- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

COMPETENZA N° 9	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 5 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle,	- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI: Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Andrea Camilleri, L. Pirandello, L. Sciascia, A. Russello, Pier maria Rosso di San Secondo
	INGLESE			- New Zealand (geography and culture) - Marketing techniques and promotional material - Promoting a destination - Advertising brochures - Brochures about cities and regions –
	FRANCESE			- L'entretien d'embauche Rédaction du CV

			grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenza chiave N° 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI
	RELIGIONE			- La solidarietà e la tolleranza religiosa.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 10 Competenza chiave N° 5	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere	- Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			Modulo 2 La relazione con sé stessi e con gli altri UDA 1 - Atteggiamenti, bisogni e

			<p>gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p> <p>Essere in grado di elaborare il proprio CV, secondo il formato europeo. Conoscere le strutture di base per l'elaborazione della lettera de motivation.</p>	<p>motivazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> - La gerarchia dei bisogni di Maslow - Autostima e comportamento assertivo
	ARTE E TERRITORIO			<ul style="list-style-type: none"> - L'arte nella prima metà del XX sec.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			<p>LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il marketing: concetti generali; le tecniche del marketing;
	ALIMENTAZIONE			<p>Principi di dietologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'alimentazione nelle diverse età - Diete, salute e benessere - Alimentazione e ristorazione
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

C O M P E T E N Z A N° 10	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in	<p>TRA LE DUE GUERRE</p> <p>Giuseppe Ungaretti</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ermetismo - Salvatore Quasimodo - La Narrativa del Secondo Dopoguerra In Italia - Primo Levi - Leonardo Sciascia
	INGLESE			<ul style="list-style-type: none"> - Applying for a job: letter of application and curriculum vitae.
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> - La demande d'emploi – La Corse – Quelques régions

			italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	d'Italie et de la France - Structures grammaticales et fonctions linguistiques - Verbes réguliers et irréguliers.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	I regimi totalitari europei e la Seconda guerra mondiale - La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa - Il fascismo in Italia - La Germania dalla crisi al Nazismo - L'URSS di Stalin - La seconda guerra mondiale LA COSTITUZIONE - I Principi fondamentali
	RELIGIONE			- Una società fondata sui valori cristiani.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 8 N° 12 Competenze chiave N° 3 N° 4 N° 5 N° 7	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Saper applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Saper riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Saper calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in	UA 3 STUDIO DI FUNZIONE - Proprietà locali e globali di una funzione. UA 4 CALCOLO COMBINATORIO E CALCOLO DELLA PROBABILITÀ - I raggruppamenti e le diverse modalità di raggruppamento. - Il principio fondamentale del calcolo combinatorio - Le disposizioni semplici e con ripetizione. - Le permutazioni semplici e con ripetizione. - La funzione $n!$ (fattoriale di n). - Combinazioni semplici. - Concetti di spazio dei risultati e di evento. - Eventi elementari, certi, impossibili, aleatori. - Il concetto di probabilità e la definizione classica. - Valutazione della probabilità secondo la definizione classica. - Probabilità dell'evento

			modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici	contrario e dell'evento impossibile. - Probabilità dell'unione di due eventi.
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale N° 2 N° 4 N° 7 N° 10 N° 12 Competenze chiave N° 4 N° 5 N° 6 N° 7	Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati Sa produrre pacchetti turistici come strumento di promozione del territorio e di valorizzazione dei suoi elementi tipici (enogastronomia, cultura, percorsi sostenibili) anche attraverso l'uso di strumenti multimediali. Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale. Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese Individuare le funzioni e gli elementi del budget Redigere il budget degli investimenti Redigere i budget settoriali e il budget economico Calcolare gli scostamenti tra i dati effettivi e dati programmati Redigere un business plan in situazioni operative semplificate. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato. Operare scelte di marketing strategico. Utilizzare le leve di marketing mix. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing	- Piano di marketing - Vendita del prodotto turistico
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			Modulo 2 La relazione con sé stessi e con gli altri UDA 2 - La relazione con l'interlocutore - La programmazione neuro linguistica (PNL) - I metaprogrammi
	ARTE E TERRITORIO			- L'arte nella seconda metà del XX sec.; le ultime tendenze del XXI sec
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE: - programmazione e controllo di gestione - programmazione e controllo di gestione; business plan.
	ALIMENTAZIONE			Principi di dietoterapia: - Alimentazione e malattie cronico-degenerative - Alimentazione, obesità e disturbi alimentari - Allergie e intolleranze alimentari
	SCIENZE MOTORIE			- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

COMPETENZE N° 11	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	- "VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI" Nodi concettuali e parole-chiave presenti nel percorso: viaggio, deportazione, differenze culturali, migrazione, tradizioni enogastronomiche, ecc. - UDA INTERDISCIPLINARE: ENTRIAMO NEL MONDO DEL LAVORO
	INGLESE			- How to describe a location - Expressing agreeing and disagreeing - How to write brochures, tours and itineraries - Describing an itinerary in an Italian town or area - Applying for a job: letter of application and curriculum vitae.
	FRANCESE			- La demande d'emploi – La Corse – Quelques régions d'Italie et de la France - Structures grammaticales et fonctions linguistiques - Verbes réguliers et irréguliers.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 4 Competenza chiave N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Il mondo bipolare - Il mondo diviso - L'Italia ricostruita LA COSTITUZIONE: - I Principi fondamentali
	RELIGIONE			- In dialogo per un mondo migliore.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione,	- UA 3 STUDIO DI FUNZIONE

		<p>generale N° 8 N° 12</p> <p>Competenze chiave N° 3 N° 4 N° 5 N° 7</p>	<p>individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p> <p>Sapere applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Sapere riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici</p>	<ul style="list-style-type: none"> - UA 4 CALCOLO COMBINATORIO E CALCOLO DELLA PROBABILITÀ
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA		<p>Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio</p> <p>Conoscere il lessico di base del marketing turistico. Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			<ul style="list-style-type: none"> - La relazione con sé stessi e con gli altri
	ARTE E TERRITORIO			<ul style="list-style-type: none"> - L'arte nella seconda metà del XX sec.; le ultime tendenze del XXI sec
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			<p>LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - programmazione e controllo di gestione - programmazione e controllo di gestione; business plan. -
	ALIMENTAZIONE			<p>Principi di dietoterapia:</p> <p>Alimentazione e malattie cronico-degenerative</p> <p>Alimentazione, obesità e disturbi alimentari</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p>
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - "VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI"

CURRICOLO TERZO ANNO- SALA E VENDITA (1-2-3-4-5-7-10-11)

C O M P E T E N Z A N° 1	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	1.UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ UDA 1: Dalle origini alla commedia di Dante - Il Medioevo latino - L'età Comunale in Italia - La letteratura religiosa nell'età comunale - Le forme della letteratura cortese - La poesia dell'età comunale - Dante Alighieri
	INGLESE			- Applying for a job: letter of application and curriculum vitae –
	FRANCESE			- L' équipement de la salle;
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 3 Competenze chiave N° 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta	UOMO NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ - L'Europa Feudale - Espansione agricola e sviluppo urbano.
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.

			successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.	
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14 D15 D16	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Risolvere sistemi anche graficamente. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di sistemi di equazioni anche per via grafica. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Saper costruire semplici modelli matematici in economia	UA 1 EQUAZIONI DI II GRADO - Equazioni di II grado numeriche intere e fratte. Relazioni tra radici e coefficienti di un'equazione di II grado. - Problemi che hanno come modello equazioni di II grado intere e fratte. UA 2 SISTEMI DI EQUAZIONI DI GRADO SUPERIORE AL PRIMO - Sistemi di II grado di due equazioni in due incognite. UA 3 DISEQUAZIONI DI II GRADO. SISTEMI DI DISEQUAZIONI DI II GRADO. - Disequazioni di II grado numeriche intere e fratte. Problemi che hanno come modello una disequazione di II grado. - Sistemi di disequazioni di II grado. UA 4 LE EQUAZIONI DI GRADO SUPERIORE AL SECONDO - Equazioni binomie. - Equazioni di grado superiore al secondo risolubili mediante scomposizione.
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 2 N°3 N° 4 N° 7 N° 8 N° 10 N° 11 Competenze chiave	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziativa di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio. Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa Individuare le operazioni della gestione aziendale	- Il rispetto delle norme HACCP e delle attuali regole sulla sicurezza sul lavoro. - Introduzione al servizio delle bevande calde e fredde, miscelate e di tendenza, alcoliche e superalcoliche.
	ALIMENTAZIONE	N° 1 N° 2 N° 4 N° 5 N° 7 N° 8		ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE: - Alimenti e alimentazione. - Alimentazione nella ristorazione.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ L'ATTIVITÀ ECONOMICA: - Bisogni umani e attività economica. - I soggetti dell'attività economica.

			Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.	- Art. 41 Costituzione
	SCIENZE MOTORIE			- Accrescere la padronanza di sé

C O M P E T E N Z A N ° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	2, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 2 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	"SCRITTURA" - Analisi del testo - Il testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
	INGLESE			- Wines around the world
	FRANCESE			- L' équipement de la salle;
Asse storico sociale	STORIA	Competenza chiave: N° 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.	- POTERI CIVILI E RELIGIOSI NEL MEDIOEVO
	RELIGIONE			- Il significato del Decalogo per i cristiani.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico	SALA	Competenze area generale:	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e	- Specialità gastronomiche

professionale		N° 2 N° 7 N° 8 N°10 N° 11 Competenze chiave:	collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Applicare gli strumenti di calcolo percentuale e di calcolo finanziario per risolvere i problemi di gestione dell'impresa turistico- ristorativa. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative Applicare la normativa nei contesti di riferimento Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico- ristorativa Compilare i documenti della compravendita Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita	preparati al bar. - I vari tipi di menù, mise en place e stili di servizio in relazione ai diversi tipi di menu
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8		L'IMPRESA: - Caratteristiche dell'impresa; - Le società commerciali; - l'aggregazione d'impresa.
	ALIMENTAZIONE			ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE: - Alimenti e alimentazione. - Alimentazione nella ristorazione.
	SCIENZE MOTORIE			- Accrescere la padronanza di sé.

C O M P E T E N Z A N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N°5 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad	- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI: Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Andrea Camilleri, L. Pirandello, L. Sciascia, A. Russello, Pier Maria Rosso di San Secondo
	INGLESE			- Reading advertisements from the net- Heavy equipment and tools for the restaurant and bar - Describing the restaurant and bar staff members and their duties –

	FRANCESE		<p>ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les outils de la mise en place;
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5	<p>Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> - Il comandamento dell'amore nell'insegnamento di Gesù.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 1 N° 2 N° 10 Competenze	<p>Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il servizio di antipasti, primi piatti, pesci, carni, contorni, dessert, formaggi e frutta.

	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	chiave N°4 N°5 N°6	personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	CIBO, CLIMA, ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ DELL'AMBIENTE
	ALIMENTAZIONE			I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE:
	SCIENZE MOTORIE			SICUREZZA SALUTE E BENESSERE

COMPETENZA N° 4	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	2, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 7 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	INGLESE			- Talking about hygiene rules –
	FRANCESE			- La mise en place;
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°4 Competenza	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai	- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO

	RELIGIONE	chiave: N° 5	contributi delle culture altre.	- Le Beatitudini.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: N° 2 N° 3 N°4 N° 6 N° 7 N° 8 N°10 N° 11	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile e dal punto di vista aziendale Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Identificare le dinamiche del mercato turistico Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio	- Introduzione alla cucina di sala con focus sui prodotti tipici del territorio.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Competenze chiave: N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8		- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	ALIMENTAZIONE			I PRODOTTI VEGETALI: - Cereali e derivati. - I legumi. - I prodotti ortofrutticoli.
	SCIENZE MOTORIE			- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 5	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	2, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 7 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo-storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	INGLESE			- Describing the restaurant areas and sections and the back of the house and service areas –

	FRANCESE		comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	- La mise en place;
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO Cibo-storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	RELIGIONE			- Le Beatitudini.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: N° 2 N° 3 N°4 N° 6 N° 7 N° 8 N°10 N° 11 Competenze chiave: N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile e dal punto di vista aziendale Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Identificare le dinamiche del mercato turistico Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio	- Il vino e l'enologia, la viticoltura, fasi di produzione del vino, la normativa del settore vitivinicolo, i vini speciali (liquorosi, aromatizzati, champagne e spumanti ecc.), analisi sensoriali, la figura professionale del sommelier, le bottiglie, l'attrezzatura, i principi di abbinamento, la successione dei vini.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	ALIMENTAZIONE			GRASSI E DOLCI: - Oli e grassi. - Dolcificanti e prodotti dolciari.
	SCIENZE MOTORIE			- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 7	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ UDA 2: Verso l'Umanesimo: Petrarca e Boccaccio - Francesco Petrarca - Giovanni Boccaccio
	INGLESE			- Talking about the various service methods Introducing different types of restaurants
	FRANCESE			- Le personnel de la salle ;
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 6 Competenza chiave N°5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	- TRA MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA.
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 12 Competenze chiave: N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Risolvere sistemi anche graficamente. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di sistemi di equazioni anche per via grafica. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Saper costruire semplici modelli matematici in economia	UA 5 GEOMETRIA ANALITICA: LE CONICHE - Equazione della parabola e sua rappresentazione nel piano cartesiano. - Relazioni tra i coefficienti dell'equazione di una parabola e i suoi elementi caratteristici. - Posizione di una retta rispetto ad una parabola Equazione della circonferenza e sua rappresentazione nel piano cartesiano. - - Relazioni tra i coefficienti dell'equazione di una circonferenza e le coordinate del centro e la misura del raggio.
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 1 N° 2 N°3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 8 N° 10 N° 12 Competenze chiave N° 1 N° 3 N° 4	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strumentali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico – ristorativa	- Enografia ed enogastronomia regionale - Le principali strategie di comunicazione mirate alla vendita di un prodotto/servizio.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			L'IMPRESA E I TERZI: - L'impresa e le banche; l'impresa e i fornitori; i mezzi di pagamento.

		N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Applicare la normativa nei contesti di riferimento Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico – ristorativa Applicare la normativa nei contesti di riferimento	
	ALIMENTAZIONE			I PRODOTTI VEGETALI: - Cereali e derivati. - I legumi. - I prodotti ortofrutticoli.
	SCIENZE MOTORIE			SOCIETÀ E LEGALITÀ: - Lo sport, le regole, il fair play -

C O M P E T E N Z A N° 10	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	1,2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	UOMO-NATURA-AMBIENTE- SOCIETÀ E LEGALITÀ UDA 3: L'età Umanistico – Rinascimentale - L'età Umanistica - Niccolò Machiavelli
	INGLESE			Describing meals and menus - Planning a menu –
	FRANCESE			- Le personnel de la salle ;
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N°1 Competenza	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel	- L'EUROPA ALLA CONQUISTA DEL MONDO.

	RELIGIONE	chiave: N° 5	mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	<ul style="list-style-type: none"> - Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 12 Competenze chiave N° 3 N° 4 N° 5 n. 7	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Riconoscere l'equazione di una conica e rappresentarla in un piano cartesiano. Rappresentare in un piano cartesiano funzioni paraboliche e trigonometriche anche utilizzando strumenti informatici. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica.	UA 6 FUNZIONI GONIOMETRICHE E TRIGONOMETRIA <ul style="list-style-type: none"> - Definizioni e grafici delle funzioni goniometriche. Proprietà delle funzioni goniometriche. - Equazioni goniometriche elementari. - Risoluzione dei triangoli rettangoli. - Cenni sui teoremi del seno e del coseno e alla risoluzione dei triangoli qualsiasi.
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave N° 5	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	<ul style="list-style-type: none"> - Enografia ed enogastronomia regionale - Le principali strategie di comunicazione mirate alla vendita di un prodotto/servizio.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			<ul style="list-style-type: none"> - L'IMPRESA E I TERZI:
	ALIMENTAZIONE			GRASSI E DOLCI: <ul style="list-style-type: none"> - Oli e grassi. - Dolcificanti e prodotti dolciari.

	SCIENZE MOTORIE			
				- Accrescere la padronanza di sé.

C O M P E T E N Z A N O 11	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi	"VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI" - Nodi concettuali e parole-chiave presenti nel percorso: viaggio, deportazione, differenze culturali, migrazione, tradizioni enogastronomiche, ecc. - UDA INTERDISCIPLINARE: L'IMPRESA
	INGLESE			- Describing different types of British meals - Food and wine - Choosing and serving wines
	FRANCESE			- La tenue professionnelle .
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio	- VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI"
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.

			progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 8 Competenze chiave: N° 3 N° 4 N° 5 N° 7	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.	<ul style="list-style-type: none"> - UA 3 DISEQUAZIONI DI II GRADO. - SISTEMI DI DISEQUAZIONI DI II GRADO. - UA 4 LE EQUAZIONI DI GRADO SUPERIORE AL SECONDO
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 2 N°3 N°4 N°5 N°6 N°7 N°10 N°11 Competenze chiave N°4 N°5 N°6	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	<ul style="list-style-type: none"> - Enografia ed enogastronomia regionale - Le principali strategie di comunicazione mirate alla vendita di un prodotto/servizio.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			<ul style="list-style-type: none"> - L'IMPRESA
	ALIMENTAZIONE			<p>ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimenti e alimentazione. - Alimentazione nella ristorazione.
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI"

CURRICOLO QUARTO ANNO- SALA E VENDITA (1-2-3-4-5-7-10-11)

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

		PROMUOVERE		
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ L'ETÀ DEI LUMI - L'illuminismo francese: la trattatistica e il romanzo - L'Illuminismo italiano. - La trattatistica e il giornalismo. - Carlo Goldoni - L'età napoleonica - Neoclassicismo e preromanticismo in Europa e in Italia - Ugo Foscolo
	INGLESE			- Describing the bar with its equipment and tools - Coffee in Italy-
	FRANCESE			- Le vin;
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 3 Competenze chiave N° 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ - La rivoluzione delle idee. - Re, filosofi, scienziati - Rivoluzioni dell'età moderna - La rivoluzione industriale
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14	Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte. Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscere i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la	UA 1 EQUAZIONI E DISEQUAZIONI IRRAZIONALI - Definizione di equazione irrazionale. - Dominio di un'equazione irrazionale. - Equazioni irrazionali contenenti uno o due radicali quadratici o cubici.

			<p>probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Saper costruire modelli matematici</p>	
Asse tecnologico professionale	SALA	<p>Competenze area generale</p> <p>N° 2</p> <p>N° 4</p> <p>N° 7</p> <p>N° 8</p> <p>N° 10</p> <p>N° 11</p> <p>Competenze chiave</p> <p>N° 1</p> <p>N° 2</p> <p>N° 4</p> <p>N° 5</p> <p>N° 7</p> <p>N° 8</p>	<p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio corrispondente alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e tipologia di struttura.</p> <p>Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.</p> <p>Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione dell'area di lavoro e del personale in funzione ad eventuali servizi di banqueting e catering-banqueting.
	ENOGASTRONOMIA			<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione dell'area di lavoro ed il personale in funzione ad eventuali servizi di banqueting e catering-banqueting.
	ALIMENTAZIONE			<p>I PRODOTTI ACCESSORI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie. - Bevande analcoliche e nervine. - Bevande alcoliche fermentate. - Bevande alcoliche distillate e liquorose.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			<p>LE RISORSE UMANE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'assunzione del personale; - L'organizzazione del lavoro; - il costo del lavoro; - la normativa di settore.
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	
Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione	2, 4, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale	
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 2 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguate allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	"SCRITTURA" - Analisi del testo - Il testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
	INGLESE			- Tea in Britain - Tea equipment and types of tea
	FRANCESE			- Le vin
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: N° 4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre	- Dalla rivoluzione francese all'impero napoleonico
	RELIGIONE			- Il significato del Decalogo per i cristiani.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: N°1 N° 2 N° 7 N°10 N° 12	Partecipare alla pianificazione di attività promozionale e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomica utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del	- Conoscenze di base inerenti all'enogastronomia nazionale e alle principali bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche

	ENOGASTRONOMIA	Competenze chiave: N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche di tradizione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Classificare i costi delle imprese turistico ristorative Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost)	- Conoscenze di base inerenti all'enogastronomia nazionale e alle principali bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			- LE RISORSE UMANE
	ALIMENTAZIONE			LE BASI DELL'ALIMENTAZIONE: - Elementi di chimica. - La cellula. - La digestione. - Storia dell'alimentazione.
	SCIENZE MOTORIE			- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 3	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N°5 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 3	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI: Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Andrea Camilleri, L. Pirandello, L. Sciascia, A. Russello, Pier maria Rosso di San Secondo
	INGLESE			- Talking about alcoholic drinks:

			-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	spirits and liqueurs - Describing cocktails -
	FRANCESE			- Les alcools et les boissons non alcoolisées;
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di	- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI
	RELIGIONE			- Il comandamento dell'amore nell'insegnamento di Gesù.

			<p>riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</p>	
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	SALA	<p>Competenze area generale N° 1 N° 2 N° 4 N° 7 N° 8 N° 10 N° 12</p>	<p>Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro dell'ambiente e del territorio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo di una metodologia di lavoro rispettosa delle attuali norme in materia di HACCP, sicurezza sul lavoro e tutela ambientale.
	ENOGASTRONOMIA	<p>Competenze chiave N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8</p>	<p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia HACCP</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze di base inerenti all'enogastronomia nazionale e alle principali bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		<p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni.</p>	<p>LA GESTIONE DELL'IMPRESA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il sistema costi-ricavi-reddito; - La determinazione dei prezzi di vendita; - La contabilità aziendale; - Il bilancio d'esercizio; - Le imposte
	ALIMENTAZIONE		<p>Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro. Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Riconoscere gli elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga</p>	<p>ALIMENTAZIONE E SALUTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bisogni di energia e di nutrienti. - Valutazione dello stato nutrizionale. - Promozione della salute.
	SCIENZE MOTORIE		<p>Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni. Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro. Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Riconoscere gli elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

			principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	
--	--	--	--	--

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 4	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 7 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo, storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	INGLESE			- Basic ingredients, tools and recipes to prepare a cocktail –
	FRANCESE			- Les alcools et les boissons non alcoolisées; Le sommelier et le barman; - Les cocktails; Les vins en France et en Italie
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	RELIGIONE			- Le Beatitudini
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: N° 2 N° 3 N° 5	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli	- Analisi organolettica e abbinamento cibo – bevanda.

	ENOGASTRONOMIA	N° 7 N° 8 N°10 Competenze chiave:	standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.	- Le basi per un corretto abbinamento cibo-bevanda.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8		LE RISORSE FINANZIARIE: - La struttura finanziaria dell'impresa; analisi delle fonti di finanziamento
	ALIMENTAZIONE			I NUTRIENTI: - I glucidi. - I protidi. - I lipidi. - Le vitamine. - Acqua e Sali minerali.
	SCIENZE MOTORIE			- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

C O M P E T E N Z A N° 5	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 7 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo, storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	INGLESE			- Basic ingredients, tools and recipes to prepare a cocktail
	FRANCESE			- Les alcools et les boissons non alcoolisées;
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO

	RELIGIONE			- Le Beatitudini
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	SALA	<p>Competenze area generale: N° 2 N° 3 N° 5 N° 7 N° 8 N° 10</p> <p>Competenze chiave: N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8</p>	<p>Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.</p>	- I vari tipi di menu, comunicare l'offerta enogastronomica, la carta dei vini, i valori della dieta mediterranea
	ENOGASTRONOMIA			- Vari tipi di menù, comunicare l'offerta enogastronomica, la carta dei vini, i valori della dieta mediterranea
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE RISORSE FINANZIARIE: - La struttura finanziaria dell'impresa; analisi delle fonti di finanziamento
	ALIMENTAZIONE			I NUTRIENTI: - I glucidi. - I protidi. - I lipidi. - Le vitamine. - Acqua e Sali minerali.
	SCIENZE MOTORIE			- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

C O M P E T E N Z A N° 7	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenze area generale N° 4</p> <p>Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8</p>	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	L'ETÀ DEL ROMANTICISMO - Il romanticismo in Europa - Il romanticismo in Italia - Alessandro Manzoni
	INGLESE			- Talking about herbs and spices

	FRANCESE			- Le sommelier et le barman;
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 6 Competenza chiave N°5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	- L'età dei nazionalismi e dei moti liberali - L'unità italiana
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: N° 8 N° 12 Competenze chiave: N° 3 N° 4 N° 5 N° 7	Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscerne i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Saper costruire modelli matematici	UA 2 FUNZIONI ESPONENZIALI - Concetto di potenza e sua generalizzazione. - Funzioni esponenziali e loro proprietà. - Equazioni e disequazioni esponenziali elementari o riconducibili ad esse.
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 2 N°3 N° 5 N° 7 N° 8 N° 10 N° 11	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per	- Moderne tecniche avanzate di sala e di bar
	ENOGASTRONOMIA			- Metodologia di lavoro rispettosa delle attuali norme in materia di HACCP, sicurezza

		Competenze chiave N° 6 N° 8	l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	sul lavoro e tutela ambientale.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE RISORSE TECNICHE: - Il patrimonio dell'impresa.
	ALIMENTAZIONE			SICUREZZA E TECNOLOGIE ALIMENTARI: - Conservazione degli alimenti. - Cottura degli alimenti. - Sicurezza e qualità alimentari.
	SCIENZE MOTORIE			SOCIETÀ E LEGALITÀ: - Lo sport, le regole, il fair play

C O M P E T E N Z A N° 10	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	1,2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più	L'età del romanticismo - Il romanticismo in Europa - Il romanticismo in Italia - Giacomo Leopardi
	INGLESE			- Describing flamed dished and recipes and rules observed to prepare them
	FRANCESE			- Les cocktails;

			adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N°3 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	- Dalla rivoluzione francese all'impero napoleonico
	RELIGIONE			- Le Beatitudini
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14	Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte. Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscere i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici	UA 3 FUNZIONI LOGARITMICHE - Definizione di logaritmo. - Proprietà dei logaritmi. - Funzioni logaritmiche e loro proprietà. - Equazioni e disequazioni logaritmiche. - Relazioni tra il grafico delle funzioni esponenziali e il grafico delle funzioni logaritmiche.
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 2 N° 5 N° 8 N° 10 N° 11	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi	- I software di settore.
	ENOGASTRONOMIA			- Metodologia di lavoro rispettosa delle attuali norme in materia di HACCP, sicurezza sul lavoro e tutela ambientale.

	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		programmati	<p>LA GESTIONE DELL'IMPRESA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il sistema costi-ricavi-reddito; - la determinazione dei prezzi di vendita; - la contabilità aziendale; - il bilancio d'esercizio; - le imposte
	ALIMENTAZIONE			<p>ALIMENTAZIONE E SALUTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bisogni di energia e di nutrienti. - Valutazione dello stato nutrizionale. - Promozione della salute.
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

C O M P E T E N Z A N° 11	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.	<ul style="list-style-type: none"> - "VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI" Nodi concettuali e parole-chiave presenti nel percorso: viaggio, deportazione, differenze culturali, migrazione, tradizioni enogastronomiche, ecc. - UDA INTERDISCIPLINARE: IL LAVORO
	INGLESE		Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e	<ul style="list-style-type: none"> - Describing flamed dish and recipes and rules observed to prepare them

	FRANCESE		agli scopi.	- Les vins en France et en Italie
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	- "VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI"
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14	Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte. Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscere i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale,	UA 4 INTRODUZIONE ALLO STUDIO DI FUNZIONE - Definizione di funzione. - Dominio e codominio di una funzione. - Funzioni razionali e irrazionali; funzioni logaritmiche ed esponenziali. - Simmetria e segno di una funzione. - Funzioni crescenti, decrescenti, monotone

			simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici	
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 2 N°3 N°5 N°7 N°8 N°10 N°11 Competenze chiave N°4 N°5 N°6	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione. Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media. Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	- Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
	ENOGASTRONOMIA			- Metodologia di lavoro rispettosa delle attuali norme in materia di HACCP, sicurezza sul lavoro e tutela ambientale.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			- LE RISORSE UMANE
	ALIMENTAZIONE			ALIMENTAZIONE E SALUTE: - Bisogni di energia e di nutrienti . - Valutazione dello stato nutrizionale. - Promozione della salute.
	SCIENZE MOTORIE			- "VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI"

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

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	1. UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ SCRITTORI EUROPEI NELL'ETÀ DEL NATURALISMO - Cenni sul positivismo e la scapigliatura - Il Naturalismo francese - Gli scrittori italiani nell'età del Verismo - Giovanni Verga
	INGLESE			- Talking about the "happy hour" and the history of this term –
	FRANCESE			- Le contrat du travail;
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 3 Competenze chiave N° 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ L'Italia tra Ottocento e Novecento - Sviluppo e crisi - L'età giolittiana LA COSTITUZIONE: - I Principi fondamentali
	RELIGIONE			- Religioni a confronto.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14 M4	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Saper applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Saper riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Saper calcolare medie, mediane, mode,	UA 1 LIMITI E FUNZIONI CONTINUE - Concetto intuitivo di limite di una funzione. - Concetto intuitivo di intorno. - Teoremi e proprietà dei limiti. - Definizione di continuità e discontinuità di una funzione. - Proprietà delle funzioni continue. - Forme indeterminate. - Definizione di asintoto: asintoto orizzontale, verticale e obliquo

			<p>varianze di dati</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici</p>	
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 2 N°3 N° 4 N° 7 N° 10	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.</p> <p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto. Individuare la normativa internazionale/comunitaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei prodotti alimentari, i marchi di qualità, il made in Italy e i sistemi di certificazione.
	ENOGASTRONOMIA	Competenze chiave N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8		<ul style="list-style-type: none"> - Le caratteristiche dei prodotti alimentari, i marchi di qualità e i sistemi di certificazione.
	ALIMENTAZIONE			<p>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. - Qualità alimentare e additivi alimentari. - Sistema HACCP e certificazioni di qualità.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			<p>IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il fenomeno turistico; le fonti del diritto comunitario e internazionale;
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

			<p>di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Individuare ed illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative. Individuare gli elementi costitutivi di un marchio.</p> <p>Classificare i marchi.</p> <p>Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero</p>	
--	--	--	--	--

C O M P E T E N Z A N ° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	2, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 2 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	<p>Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo.</p> <p>Argomentare una propria idea.</p> <p>Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari.</p> <p>Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali</p>	<p>“SCRITTURA”</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi del testo - Il testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
	INGLESE			<ul style="list-style-type: none"> - Describing Spanish tapas and apericena
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> - Le contrat du travail;

			che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: N° 4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	La Grande guerra e la Rivoluzione russa <ul style="list-style-type: none"> - La prima Guerra Mondiale - La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> - I valori cristiani: la libertà responsabile, la coscienza morale, l'amore come carità.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: N° 2 N° 7 N° 8 N°10 Competenze chiave: N° 4 N° 5 N° 6 N° 7	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi</p> <p>Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale</p> <p>Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La gestione delle aziende turistico-ristorativa, i diversi aspetti dei servizi enogastronomici, le varie forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze, le risorse umane, la gestione degli acquisti, l'approvvigionamento, la gestione del magazzino, drink e food cost, le tecnologie informatiche, i vantaggi per le aziende enogastronomiche, i software per il settore ristorativo, sistemi in rete.
	ENOGASTRONOMIA			<ul style="list-style-type: none"> - La gestione delle aziende turistico-ristorativa, i diversi aspetti dei servizi enogastronomici, le varie forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze, le risorse umane, la gestione degli acquisti, l'approvvigionamento, la gestione del magazzino, food e drink cost, le tecnologie informatiche, i vantaggi per le aziende enogastronomiche, i software per il settore ristorativo, sistemi in rete.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			<p>IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le dinamiche del mercato turistico in Europa e nel mondo; la politica Europea per il turismo.

	ALIMENTAZIONE		<p>Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno. Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese</p> <p>Individuare le funzioni e gli elementi del budget. Redigere il budget degli investimenti Redigere i budget settoriali e il budget economico. Calcolare gli scostamenti tra i dati effettivi e dati programmati</p> <p>Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.</p>	<p>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. - Qualità alimentare e additivi alimentari. - Sistema HACCP e certificazioni di qualità.
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

C O M P E T E N Z A N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenze area generale N°5</p> <p>Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico</p>	<p>- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI: Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Andrea Camilleri, L. Pirandello, L. Sciascia, A. Russello, Pier maria Rosso di San Secondo</p>
	INGLESE			<p>- Finger food and long drinks –</p>
	FRANCESE			<p>- Le curriculum vitae et lettere de motivation;</p>

			<p>e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	
Asse storico sociale	STORIA	<p>Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5</p>	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in</p>	<p>- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI</p>
	RELIGIONE			<p>- La solidarietà e la tolleranza religiosa.</p>

			grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 1 N° 2 N° 10 Competenze chiave N°4 N°5 N°6	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p> <p>Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità</p>	- Gli allergeni e le tipologie di intolleranze alimentari.
	ENOGASTRONOMIA			- Gli allergeni e le tipologie di intolleranze alimentari.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE - Il marketing: concetti generali; le tecniche del marketing;
	ALIMENTAZIONE			LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE: - La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. - Diete e stili alimentari. - L'alimentazione nella ristorazione collettiva. -
	SCIENZE MOTORIE			- Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

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

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 7 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo-storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	INGLESE			- Milkshakes, smoothies and juices -
	FRANCESE			- Le curriculum vitae et lettere de motivation;
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	RELIGIONE			- Il ruolo della famiglia.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: N° 3 N° 4 N° 7 N° 8 N°10 N° 12 Competenze chiave: N° 1 N° 6 N° 7 N° 8	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte astronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. - Abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu
	ENOGASTRONOMIA			- Conoscenze di base inerenti all'enogastronomia internazionale.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE - Il marketing: concetti generali; le tecniche del marketing;
	ALIMENTAZIONE			LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE - La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. - Diete e stili alimentari. - L'alimentazione nella ristorazione collettiva. -
	SCIENZE MOTORIE			- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

COMPETENZE N° 5	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 7 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo-storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	INGLESE			- Talking about festive days (pagan and religious festivities) –
	FRANCESE			- Le contrat de travail en France et en Italie;
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	RELIGIONE			- Il ruolo della famiglia.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: N° 2 N° 5 N° 7 N° 8 N°12 Competenze chiave: N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e	- Conoscenze di base inerenti all'enogastronomia internazionale. - Principali preparazioni della cucina internazionale.
	ENOGASTRONOMIA			- Conoscenze di base inerenti all'enogastronomia internazionale.
	DIRITTO E TECNICHE			LA LEGISLAZIONE TURISTICA: - Le norme obbligatorie per l'impresa;

	AMMINISTRATIVE		limitazioni alimentari. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.	<ul style="list-style-type: none"> - le norme sulla sicurezza alimentare; - la disciplina dei contratti di settore; le norme volontarie.
	ALIMENTAZIONE			<p>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La dieta nelle malattie cardiovascolari. - La dieta nelle malattie metaboliche. - La dieta nelle malattie dell'apparato digerente - Allergie e intolleranze alimentari. - Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

C O M P E T E N Z A N° 7	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	IL DECADENTISMO <ul style="list-style-type: none"> - Il romanzo decadente - Gabriele D'annunzio - Giovanni Pascoli - IL PRIMO NOVECENTO - Italo Svevo - Luigi Pirandello
	INGLESE			<ul style="list-style-type: none"> - The Christmas dinner
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> - Le contrat de travail en France et en Italie;
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 6	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e	<ul style="list-style-type: none"> - Il declino europeo e il primato americano

	RELIGIONE	Competenza chiave N°5	storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	<ul style="list-style-type: none"> - Il significato dell'amore umano e del matrimonio cristiano.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 8 N° 12 Competenze chiave N° 3 N° 4 N° 5 N° 7	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Sapere applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Sapere riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Saper costruire modelli matematici	UA 2 DERIVATE DELLE FUNZIONI DI UNA VARIABILE <ul style="list-style-type: none"> - Concetto di rapporto incrementale e di derivata di una funzione. - Significato geometrico della derivata di una funzione. - Definizione di funzione derivabile. - Casi di non derivabilità e relativa interpretazione geometrica. - Derivata delle principali funzioni. - Derivate di ordine superiore al primo. - Concetto di massimo e di minimo relativo e di massimo e minimo assoluto. - Significato della derivata prima e della derivata seconda nello studio di una funzione.
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 2 N° 3 N° 4 N° 5 N° 7	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banquetting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche dei prodotti alimentari, i marchi di qualità, il made in Italy e i sistemi di certificazione.
	ENOGASTRONOMIA	N° 10 N° 11 Competenze chiave N° 6 N° 8		<ul style="list-style-type: none"> - Le caratteristiche dei prodotti alimentari, i marchi di qualità e i sistemi di certificazione.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LA LEGISLAZIONE TURISTICA: <ul style="list-style-type: none"> - Le norme obbligatorie per l'impresa; - le norme sulla sicurezza alimentare; - la disciplina dei contratti di settore; le norme volontarie.

	ALIMENTAZIONE		<p>e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>	<p>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La dieta nelle malattie cardiovascolari. - La dieta nelle malattie metaboliche. - La dieta nelle malattie dell'apparato digerente - Allergie e intolleranze alimentari. - Alimentazione e tumori. - Disturbi alimentari.
	SCIENZE MOTORIE			<p>UOMO AMBIENTE LEGALITÀ NEL TEMPO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo sport, le regole, il fair play

C O M P E T E N Z A N ° 10	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	1,2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenze area generale N° 7</p> <p>Competenze chiave N° 1</p> <p>N° 2</p> <p>N° 8</p>	<p>Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>TRA LE DUE GUERRE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giuseppe Ungaretti - L'ermetismo - Salvatore Quasimodo - La Narrativa del Secondo Dopoguerra In Italia - Primo Levi - Leonardo Sciascia
	INGLESE			<ul style="list-style-type: none"> - A festive menu
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> - Proposer sa candidature;
Asse storico sociale	STORIA	<p>Competenze area generale N°3</p> <p>Competenza chiave:</p>	<p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le</p>	<p>I regimi totalitari europei e la Seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa

		N° 5	trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> - Il fascismo in Italia - La Germania dalla crisi al Nazismo - L'URSS di Stalin - La seconda guerra mondiale LA COSTITUZIONE <ul style="list-style-type: none"> - I Principi fondamentali
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> - Una società fondata sui valori cristiani.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 8 N° 12 Competenze chiave N° 3 N° 4 N° 5 N° 7	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Sapere applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Sapere riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici	UA 3 STUDIO DI FUNZIONE <ul style="list-style-type: none"> - Proprietà locali e globali di una funzione. UA 4 CALCOLO COMBINATORIO E CALCOLO DELLA PROBABILITÀ <ul style="list-style-type: none"> - I raggruppamenti e le diverse modalità di raggruppamento. - Il principio fondamentale del calcolo combinatorio - Le disposizioni semplici e con ripetizione. - Le permutazioni semplici e con ripetizione. - La funzione n! (fattoriale di n). - Combinazioni semplici. - Concetti di spazio dei risultati e di evento. - Eventi elementari, certi, impossibili, aleatori. - Il concetto di probabilità e la definizione classica. - Valutazione della probabilità secondo la definizione classica. - Probabilità dell'evento contrario e dell'evento impossibile. - Probabilità dell'unione di due eventi.
	Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 2 N° 4 N° 7 N° 8 N° 10 N° 12 Competenze chiave N° 6 N° 7 N° 8	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Operare scelte di marketing strategico Utilizzare le leve di marketing mix Utilizzare le tecniche di marketing con particolare
	ENOGASTRONOMIA			<ul style="list-style-type: none"> - Banqueting e catering, tipologie di eventi, attrezzatura speciale, tecniche di produzione e trasporto, produzione e distribuzione itineranti, la pianificazione del lavoro, il buffet, il servizio, il cerimoniale.

	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		attenzione agli strumenti digitali. Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing	LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE:
	ALIMENTAZIONE			L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE:
	SCIENZE MOTORIE			
				<ul style="list-style-type: none"> - programmazione e controllo di gestione - programmazione e controllo di gestione; business plan.
				<ul style="list-style-type: none"> - Cibo e religioni. - Nuovi prodotti alimentari
				<ul style="list-style-type: none"> - Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

C O M P E T E N Z A N° 11	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.	<ul style="list-style-type: none"> - "VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI" Nodi concettuali e parole-chiave presenti nel percorso: viaggio, deportazione, differenze culturali, migrazione, tradizioni enogastronomiche, ecc. - UDA INTERDISCIPLINARE: ENTRIAMO NEL MONDO DEL LAVORO
	INGLESE		Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera.	<ul style="list-style-type: none"> - Talking about traditional dishes typical of the Italian and the international cuisine.
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> - La sécurité au travail.

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Il mondo bipolare - Il mondo diviso - L'Italia ricostruita LA COSTITUZIONE: - I Principi fondamentali
	RELIGIONE			- In dialogo per un mondo migliore.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 8 N° 12 Competenze chiave N° 3 N° 4 N° 5 N° 7	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Saper applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Saper riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Saper calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici	- UA 3 STUDIO DI FUNZIONE - UA 4 CALCOLO COMBINATORIO E CALCOLO DELLA PROBABILITÀ

Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale N° 2 N°5 N°11 Competenze chiave N°4 N°5 N°6	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.	- Distinguere banqueting e catering, tipologie di eventi, attrezzatura speciale, tecniche di produzione e trasporto, produzione e distribuzione itineranti, la pianificazione del lavoro, il buffet, il servizio, il cerimoniale.	
	ENOGASTRONOMIA		Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.	- Banqueting e catering, tipologie di eventi, attrezzatura speciale, tecniche di produzione e trasporto, produzione e distribuzione itineranti, la pianificazione del lavoro, il buffet, il servizio, il cerimoniale.	
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.	Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio	LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE: - programmazione e controllo di gestione - programmazione e controllo di gestione; business plan.
	ALIMENTAZIONE				L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE: - Cibo e religioni. - Nuovi prodotti alimentari -
	SCIENZE MOTORIE				- VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI"

CURRICOLO TERZO ANNO- ENOGASTRONOMIA (1-2-3-4-5-7-10-11)

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 1	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	1.UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ UDA 1: Dalle origini alla commedia di Dante - Il Medioevo latino - L'età Comunale in Italia - La letteratura religiosa nell'età comunale - Le forme della letteratura cortese - La poesia dell'età comunale - Dante Alighieri
	INGLESE			- Describing the Kitchen staff: the kitchen brigade and Auguste Escoffier – - Talking about the chef's uniform
	FRANCESE			- Recupero degli elementi linguistici appresi nel biennio, utili alla comunicazione - Connaitre lexicque et structures linguistiques - Parler de stage –
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 3 Competenze chiave N° 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti	UOMO NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ - L'Europa Feudale - Espansione agricola e sviluppo urbano.
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.

			informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.	
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14 D15 D16	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Risolvere sistemi anche graficamente. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di sistemi di equazioni anche per via grafica. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Saper costruire semplici modelli matematici in economia	UA 1 EQUAZIONI DI II GRADO - Equazioni di II grado numeriche intere e fratte. Relazioni tra radici e coefficienti di un'equazione di II grado. - Problemi che hanno come modello equazioni di II grado intere e fratte. UA 2 SISTEMI DI EQUAZIONI DI GRADO SUPERIORE AL PRIMO - Sistemi di II grado di due equazioni in due incognite. - UA 3 DISEQUAZIONI DI II GRADO. SISTEMI DI DISEQUAZIONI DI II GRADO. - Disequazioni di II grado numeriche intere e fratte. Problemi che hanno come modello una disequazione di II grado. - Sistemi di disequazioni di II grado. UA 4 LE EQUAZIONI DI GRADO SUPERIORE AL SECONDO - Equazioni binomie. - Equazioni di grado superiore al secondo risolubili mediante scomposizione.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N°1 N° 2 N°3 N° 4 N° 10 N° 11	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio. Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Illustrare gli adempimenti	U.D.A. N°1 Una cucina sicura ed organizzata - La sicurezza in cucina - Organizzazione e gestione
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave N° 5 N° 6		ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE: - Alimenti e alimentazione. - Alimentazione nella ristorazione.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	N° 7 N° 8		UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ L'ATTIVITÀ ECONOMICA: - Bisogni umani e attività economica. - I soggetti dell'attività economica.

			derivanti dalla costituzione di un'impresa Individuare le operazioni della gestione aziendale Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.	- Art. 41 Costituzione
	SCIENZE MOTORIE			- Accrescere la padronanza di sé.

C O M P E T E N Z A N ° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	2, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 2 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	"SCRITTURA" - Analisi del testo - Il testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
	INGLESE			- Hygiene and appearance in the kitchen – kitchen utensils and heavy equipment- Giving orders/instructions- prohibitions –
	FRANCESE			- Les lieux de la restauration – - Présenter un restaurant et ses caractéristiques -
Asse storico sociale	STORIA	Competenza chiave: N° 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le	- Poteri civili e religiosi nel medioevo

	RELIGIONE		sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo.	- Il significato del Decalogo per i cristiani.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: N° 2 N° 7 N° 8 Competenze chiave: N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato	U.D.A. N°1 Una cucina sicura ed organizzata - La sicurezza in cucina - Organizzazione e gestione
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			L'IMPRESA: - Caratteristiche dell'impresa; - Le società commerciali; - l'aggregazione d'impresa.
	ALIMENTAZIONE			ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE: - Alimenti e alimentazione. - Alimentazione nella ristorazione.
	SCIENZE MOTORIE			- Accrescere la padronanza di sé.

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 3	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N°5 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente	- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI: Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Andrea Camilleri, L. Pirandello, L. Sciascia, A. Russello, Pier Maria Rosso di San Secondo
	INGLESE			- Hygiene and appearance in the kitchen – kitchen utensils and heavy equipment- Giving orders/instructions- prohibitions –

	FRANCESE		<p>complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La brigade de cuisine et comportement en cuisine - La tenue professionnelle
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI
	RELIGIONE			- Il comandamento dell'amore nell'insegnamento di Gesù.
Asse matematico	MATEMATICA			

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N° 1 N° 2 N° 10 Competenze chiave N°4 N°5 N°6	Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	U.D.A. N°1 Una cucina sicura ed organizzata - La sicurezza in cucina - Organizzazione e gestione
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			CIBO, CLIMA, ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ DELL'AMBIENTE - L'industria turistica - L'albergo diffuso e le imprese agrituristiche - Art.9 della Costituzione
	ALIMENTAZIONE			I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: - La carne e i salumi. - Il prodotti ittici. - Le uova. - Il latte. - I formaggi. -
	SCIENZE MOTORIE			- SICUREZZA SALUTE E BENESSERE

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 4	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 7 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo-storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	INGLESE			- The kitchen areas and working hazards- Cereals: the basis of human nutrition –
	FRANCESE			- Les spécialités gastronomiques les plus

			interlocutori e agli scopi.	célèbres des régions italiennes et françaises –
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo-storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	RELIGIONE			- Le Beatitudini.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: N° 2 N° 3 N°4 Competenze chiave: N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile e dal punto di vista aziendale Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Identificare le dinamiche del mercato turistico Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio	U.D.A. N°2 Il mare e la terra - Gli sfarinati - I funghi - Le alghe - Gli animali da cortile - Le carni trasformate - I molluschi e i crostacei
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	ALIMENTAZIONE			I PRODOTTI VEGETALI: - Cereali e derivati. - I legumi. - I prodotti ortofrutticoli.
	SCIENZE MOTORIE			- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 5	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei	ITALIANO	Competenze area generale: N° 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo-storia, tradizione e luoghi

linguaggi		competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	d'interesse culturale e artistico
	INGLESE			- Talking about quantities-asking for/offering help - Fats, eggs and dairy products; pasteurization and sterilization - Basic preparations: bread and pasta
	FRANCESE			- Rédaction de recettes - Communication en cuisine - Les locaux et l'équipement de la cuisine –
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo-storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	RELIGIONE			- Le Beatitudini
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: N° 2 N° 5 N° 7 N° 8 N°12 Competenze chiave: N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.	U.D.A. N°3 Dolce ma non troppo - Lo zucchero - Il cacao - I semifreddi, le mousse e le bavaresi - Il gelato -
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.
	ALIMENTAZIONE		Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.	GRASSI E DOLCI: - Oli e grassi. - Dolcificanti e prodotti dolciari.
	SCIENZE MOTORIE			- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 7	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ UDA 2: Verso l'Umanesimo: Petrarca e Boccaccio - Francesco Petrarca - Giovanni Boccaccio
	INGLESE			- The "rainbow colors" of fruit, pulses and vegetables –
	FRANCESE			- Les outils de cuisine, leur place et leur fonctionnement–
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 6 Competenza chiave N°5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	- TRA MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA.
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 12 Competenze chiave: N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Rappresentare graficamente punti e rette sul piano cartesiano. Analizzare e risolvere problemi anche per via grafica.	UA 5 GEOMETRIA ANALITICA: LE CONICHE - Equazione della parabola e sua rappresentazione nel piano cartesiano. - Relazioni tra i coefficienti dell'equazione di una parabola e i suoi elementi caratteristici. - Posizione di una retta rispetto ad una parabola Equazione della circonferenza e sua rappresentazione nel piano cartesiano. - Relazioni tra i coefficienti dell'equazione di una circonferenza e le coordinate del centro e la misura del raggio. -
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N° 1	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la	. U.D.A. N°2 Il mare e la terra

	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	N° 2 N°3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 8 N° 10	valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strumentali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.	L'IMPRESA E I TERZI: - L'impresa e le banche; l'impresa e i fornitori; i mezzi di pagamento.
	ALIMENTAZIONE	N° 11 Competenze chiave N° 1 N° 3 N° 4		I PRODOTTI VEGETALI: - Cereali e derivati. - I legumi. - I prodotti ortofrutticoli.
	SCIENZE MOTORIE	N° 5 N° 6 N° 7 N° 8		SOCIETÀ E LEGALITÀ: - Lo sport, le regole, il fair play

C O M P E T E N Z A N° 10	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	1,2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 ,7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	1.UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ UDA 3: L'età Umanistica – Rinascimentale - L'età Umanistica - Niccolò Machiavelli
	INGLESE			- Meats and cured meat –
	FRANCESE			- Décrire la cuisine du restaurant et ses accessoires –
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N°1 Competenza	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-	- L'EUROPA ALLA CONQUISTA DEL MONDO.

	RELIGIONE	chiave: N° 5	morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> - Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 12 Competenze chiave N° 3 N° 4 N° 5 n. 7	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Riconoscere l'equazione di una conica e rappresentarla in un piano cartesiano. Rappresentare in un piano cartesiano funzioni paraboliche e trigonometriche anche utilizzando strumenti informatici. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica.	UA 6 FUNZIONI GONIOMETRICHE E TRIGONOMETRIA <ul style="list-style-type: none"> - Definizioni e grafici delle funzioni goniometriche. Proprietà delle funzioni goniometriche. - Equazioni goniometriche elementari. - Risoluzione dei triangoli rettangoli. - Cenni sui teoremi del seno e del coseno e alla risoluzione dei triangoli qualsiasi
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenza area generale: N° 2 N° 3 N° 5 N° 6 N° 7 N° 10 N° 11 Competenze chiave: N° 4 N° 5 N° 6	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza	U.D.A. N°1 Una cucina sicura ed organizzata <ul style="list-style-type: none"> - La sicurezza in cucina - Organizzazione e gestione
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			L'IMPRESA E I TERZI: <ul style="list-style-type: none"> - L'impresa e le banche; - l'impresa e i fornitori; - i mezzi di pagamento.
	ALIMENTAZIONE			GRASSI E DOLCI: <ul style="list-style-type: none"> - Oli e grassi. - Dolcificanti e prodotti dolciari
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - Accrescere la padronanza di sé.

C O M P E T E	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8

N Z A N° 11	attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati			Asse scientifico, tecnologico e professionale
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi	- "VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI" Nodi concettuali e parole-chiave presenti nel percorso: viaggio, deportazione, differenze culturali, migrazione, tradizioni enogastronomiche, ecc. - UDA INTERDISCIPLINARE: L'IMPRESA
	INGLESE			- Fish and sea food - Comparing goods and prices
	FRANCESE			- La cuisson des aliments - Les différents méthodes de cuisson.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	- VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI"
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 8 Competenze chiave: N° 3 N° 4 N° 5 N° 7	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.	- UA 3 DISEQUAZIONI DI II GRADO. SISTEMI DI DISEQUAZIONI DI II GRADO. - UA 4 LE EQUAZIONI DI GRADO SUPERIORE AL SECONDO

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N° 2 N°3 N°4 N°5 N°6 N°7 N°10 N°11 Competenze chiave N°4 N°5 N°6	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	Una cucina sicura ed organizzata - La sicurezza in cucina - Organizzazione e gestione
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			- L'IMPRESA
	ALIMENTAZIONE			L'IMPELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE: - Alimenti e alimentazione. - Alimentazione nella ristorazione.
	SCIENZE MOTORIE			- Voci del mondo: colori, sapori

CURRICOLO QUARTO ANNO- ENOGASTRONOMIA (1-2-3-4-5-7-10-11)				
C O M P E T E N Z A N° 1	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	UOMO-NATURA-AMBIENTE SOCIETÀ E LEGALITÀ L'ETÀ DEI LUMI - L'illuminismo francese: la trattatistica e il romanzo - L'Illuminismo italiano. - La trattatistica e il giornalismo. - Carlo Goldoni - L'età napoleonica - Neoclassicismo e preromanticismo in Europa e in Italia - Ugo Foscolo
	INGLESE			- Describing the different cooking methods

	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> - Recupero delle funzioni, del lessico e delle strutture grammaticali studiate al 3° anno. - Présenter Le menu et la carte - Connaissance de la grammaire et le lexique
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 3 Competenze chiave N° 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ <ul style="list-style-type: none"> - La rivoluzione delle idee. - Re, filosofi, scienziati - Rivoluzioni dell'età moderna - La rivoluzione industriale
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> - Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14	Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte. Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscere i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di	UA 1 EQUAZIONI E DISEQUAZIONI IRRAZIONALI <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di equazione irrazionale. - Dominio di un'equazione irrazionale. - Equazioni irrazionali contenenti uno o due radicali quadratici o cubici.

			calcolo. Saper costruire modelli matematici	
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N° 1 N° 2 N° 3 N° 4 N° 10 N° 11 Competenze chiave N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio corrispondente alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e tipologia di struttura	U.D.A. N°1 - Lavorare in sicurezza
	SALA			U.D.A. N°1 - Lavorare in sicurezza
	ALIMENTAZIONE			I PRODOTTI ACCESSORI: - Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie. - Bevande analcoliche e nervine. - Bevande alcoliche fermentate. - Bevande alcoliche distillate e liquorose.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE RISORSE UMANE: - L'assunzione del personale; - L'organizzazione del lavoro; - il costo del lavoro; - la normativa di settore.
	SCIENZE MOTORIE			- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

C O M P E T E N Z A N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione	2, 4, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 2 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea.	"SCRITTURA" - Analisi del testo - Il testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

	INGLESE		Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico.	- Dealing with traditional British dishes –
	FRANCESE		Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguate allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	- Parler des habitudes alimentaires des français et des italiens –
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: N° 4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre	- Dalla rivoluzione francese all'impero napoleonico
	RELIGIONE			- Il significato del Decalogo per i cristiani.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: N° 2 N° 7 N°10 N° 12 Competenze chiave: N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Partecipare alla pianificazione di attività promozionale e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomica utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.	U.D.A. N°2 - Le forme di ristorazione
	SALA			U.D.A. N°2 - Le forme di ristorazione
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE RISORSE UMANE - L'assunzione del personale; - L'organizzazione del lavoro; - il costo del lavoro; - la normativa di settore.
	ALIMENTAZIONE			LE BASI DELL'ALIMENTAZIONE: Elementi di chimica. - La cellula. - La digestione. - Storia dell'alimentazione.
	SCIENZE MOTORIE			- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

COMPETENZA N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N°5 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 3	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle,	- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI: Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Andrea Camilleri, L. Pirandello, L. Sciascia, A. Russello, Pier maria Rosso di San Secondo
	INGLESE			- Meal times: breakfast, brunch, lunch, afternoon tea and - dinner –
	FRANCESE			- Les hors-œuvre -

			grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.	- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI
	RELIGIONE			- Il comandamento dell'amore nell'insegnamento di Gesù.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N° 1 N° 2 N° 10 Competenze chiave N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia HACCP. Garantire la tutela e sicurezza del cliente. Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	U.D.A. N°1 - Lavorare in sicurezza
	SALA			U.D.A. N°1 - Lavorare in sicurezza
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LA GESTIONE DELL'IMPRESA: - il sistema costi-ricavi-reddito; - la determinazione dei prezzi di vendita; - la contabilità aziendale; - il bilancio d'esercizio; - le imposte
	ALIMENTAZIONE			ALIMENTAZIONE E SALUTE: - Bisogni di energia e di nutrienti. - Valutazione dello stato nutrizionale. - Promozione della salute.

	SCIENZE MOTORIE		<p>Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni.</p> <p>Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro. Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo.</p> <p>Riconoscere gli elementi della retribuzione.</p> <p>Compilare il foglio paga.</p>	Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

C O M P E T E N Z A N ° 4	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenze area generale: N° 7</p> <p>competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8</p>	<p>Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	INGLESE			- Describing and planning menus and the menu courses sequence
	FRANCESE			- Les apéritifs des français et l'apericena italien
Asse storico sociale	STORIA	<p>Competenza area generale: N°4</p> <p>Competenza</p>	<p>Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere</p>	- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO

	RELIGIONE	chiave: N° 5	una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	- Le Beatitudini.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: N° 2 N° 5 N° 7 N° 8 N°12 Competenze chiave: N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.	U.D.A. N°3 - Le tradizioni culturali ed enogastronomiche
	SALA			U.D.A. N°2 - Le forme di ristorazione
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE RISORSE FINANZIARIE: - La struttura finanziaria dell'impresa; analisi delle fonti di finanziamento
	ALIMENTAZIONE			I NUTRIENTI: - I glucidi. - I protidi. - I lipidi. - Le vitamine. - Acqua e Sali minerali.
	SCIENZE MOTORIE			- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

C O M P E T E N Z A N° 5	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 7 competenze chiave:	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo, storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico

		N° 1 N° 2 N° 8	straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	
	INGLESE			- Describing and planning menus and the menu courses sequence –
	FRANCESE			- Le poisson et la viande : conservation, préparation et cuisson, qualités nutritionnelles et recommandations
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	RELIGIONE			- Le Beatitudini.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: N° 2 N° 5 N° 7 N° 8 N°12 Competenze chiave: N° 1 N° 3 N° 4 N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.	U.D.A. N°3 - Le tradizioni culturali ed enogastronomiche
	SALA			U.D.A. N°2 - Le forme di ristorazione
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE RISORSE FINANZIARIE: - La struttura finanziaria dell'impresa; analisi delle fonti di finanziamento
	ALIMENTAZIONE			I NUTRIENTI: - I glucidi. - I protidi. - I lipidi. - Le vitamine. - Acqua e Sali minerali.
	SCIENZE MOTORIE			- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

C O M P E T	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8

E N Z A N° 7	professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato			Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	L'ETÀ DEL ROMANTICISMO - Il romanticismo in Europa - Il romanticismo in Italia - Alessandro Manzoni
	INGLESE			- The world of catering
	FRANCESE			- Rédaction de recettes - Les herbes aromatiques et les épices –
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 6 Competenza chiave N°5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	- L'età dei nazionalismi e dei moti liberali - L'unità italiana
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: N° 8 N° 12 Competenze chiave: N° 3 N° 4 N° 5 N° 7	Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscerne i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici,	UA 2 FUNZIONI ESPONENZIALI - Concetto di potenza e sua generalizzazione. - Funzioni esponenziali e loro proprietà. - Equazioni e disequazioni esponenziali elementari o riconducibili ad esse.

			fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Saper costruire modelli matematici	
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N° 2 N°3 N° 5 N° 7 N° 8 N° 10 N° 11 Competenze chiave N° 6 N° 8	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	U.D.A. N°2 - Le forme di ristorazione
	SALA			U.D.A. N°2 - Le forme di ristorazione
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE RISORSE TECNICHE: - Il patrimonio dell'impresa.
	ALIMENTAZIONE			SICUREZZA E TECNOLOGIE ALIMENTARI: - Conservazione degli alimenti. - Cottura degli alimenti. - Sicurezza e qualità alimentari.
	SCIENZE MOTORIE			SOCIETÀ E LEGALITÀ: - Lo sport, le regole, il fair play

C O M P E T E N Z A N° 10	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	1,2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE

		DA PROMUOVERE		
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	L'età del romanticismo - il romanticismo in Europa - Il romanticismo in Italia - Giacomo Leopardi
	INGLESE			- Knowing and talking about different types of restaurants
	FRANCESE			- Les sauces françaises et les sauces italiennes - Marketing – le slow-food –
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N°3 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	- Il trionfo dell'industria e della borghesia
	RELIGIONE			- Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14	Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte. Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscere i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni	UA 3 FUNZIONI LOGARITMICHE - Definizione di logaritmo. - Proprietà dei logaritmi. - Funzioni logaritmiche e loro proprietà. - Equazioni e disequazioni logaritmiche. - Relazioni tra il grafico delle funzioni esponenziali e il grafico delle funzioni logaritmiche.

			naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici	
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N° 1 N° 2 N° 5 N° 8 N° 10 N° 11 N° 12 Competenze chiave: N° 4 N° 5 N° 6	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	U.D.A. N°2 - Le forme di ristorazione
	SALA			U.D.A. N°2 Le forme di ristorazione
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LA GESTIONE DELL'IMPRESA: - il sistema costi-ricavi-reddito; - la determinazione dei prezzi di vendita; - la contabilità aziendale; - il bilancio d'esercizio; - le imposte
	ALIMENTAZIONE			ALIMENTAZIONE E SALUTE: - Bisogni di energia e di nutrienti. - Valutazione dello stato nutrizionale. - Promozione della salute.
	SCIENZE MOTORIE			- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

C O M P E T E N Z A N° 11	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio	- "VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI" Nodi concettuali e parole-chiave presenti nel percorso: viaggio, deportazione, differenze culturali, migrazione, tradizioni enogastronomiche, ecc.

			e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	<ul style="list-style-type: none"> - UDA INTERDISCIPLINARE: IL LAVORO - Knowing and talking about different types of restaurants - Les crèmes de base - La crème pâtissière - La pâte à choux - La pâte feuilletée - Les fruits –
	INGLESE			
	FRANCESE			
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni.	<ul style="list-style-type: none"> - Il trionfo dell'industria e della borghesia
	RELIGIONE	Competenze chiave N° 5	Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	<ul style="list-style-type: none"> - Le problematiche del mondo giovanile: loro interpretazione in prospettiva cristiana.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14	Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte. Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscere i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici.	<p>UA 4 INTRODUZIONE ALLO STUDIO DI FUNZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di funzione. - Dominio e codominio di una funzione. - Funzioni razionali e irrazionali; funzioni logaritmiche ed esponenziali. - Simmetria e segno di una funzione. - Funzioni crescenti, decrescenti, monotone

			<p>Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Saper costruire modelli matematici</p>	
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N°3 N°5 N°7 N°8 N°10 N°11 Competenze chiave N°4 N°5 N°6	<p>Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione.</p> <p>Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media. Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio</p>	U.D.A. N°3 - Le tradizioni culturali ed enogastronomiche
	SALA			U.D.A. N°2 - Le forme di ristorazione
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			- LE RISORSE UMANE
	ALIMENTAZIONE			SICUREZZA E TECNOLOGIE ALIMENTARI: - Conservazione degli alimenti. - Cottura degli alimenti. - Sicurezza e qualità alimentari.
	SCIENZE MOTORIE			- "VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI"

CURRICOLO QUINTO ANNO- ENOGASTRONOMIA (1-2-3-4-5-7-10-11)				
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ SCRITTORI EUROPEI NELL'ETÀ DEL NATURALISMO - Cenni sul positivismo e la scapigliatura - Il Naturalismo francese - Gli scrittori italiani nell'età del Verismo - Giovanni Verga
	INGLESE			- Talking about fast food and fast food restaurants and the negative aspects of fast food
	FRANCESE			- Présentation des fromages AOC français et les fromages DOP italiens – - Les métiers du restaurant
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 3 Competenze chiave N° 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	UOMO-NATURA-AMBIENTE-SOCIETÀ E LEGALITÀ L'Italia tra Ottocento e Novecento - Sviluppo e crisi - L'età giolittiana LA COSTITUZIONE: - I Principi fondamentali
	RELIGIONE			- Religioni a confronto.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°12 N° 10 Competenze chiave N° 5 Competenze assi culturali D14 M4	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Saper applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Saper riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed	UA 1 LIMITI E FUNZIONI CONTINUE - Concetto intuitivo di limite di una funzione. - Concetto intuitivo di intorno. - Teoremi e proprietà dei limiti. - Definizione di continuità e discontinuità di una funzione. - Proprietà delle funzioni continue. - Forme indeterminate. - Definizione di asintoto: asintoto orizzontale, verticale e obliquo

			<p>il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici</p>	
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N° 2 N° 3 N° 4 N° 7	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.	U.D.A. N°1 - La qualità e il benessere in cucina
	SALA	N° 10 Competenze chiave N° 1 N° 3 N° 4	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	U.D.A. N°1 - La qualità e il benessere in cucina
	ALIMENTAZIONE	N° 5 N° 6 N° 7 N° 8	Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.	IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE: - Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. - Qualità alimentare e additivi alimentari. - Sistema HACCP e certificazioni di qualità.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.	IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO: - Il fenomeno turistico; le fonti del diritto comunitario e internazionale;
	SCIENZE MOTORIE		Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.	- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

COMPETENZA N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	2, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 2 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	"SCRITTURA" - Analisi del testo - Il testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
	INGLESE			- The history and the principles of Slow food - Describing organic food and GMOs
	FRANCESE			- Les spécialités gastronomiques les plus célèbres de France et d'Italie
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: N°4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	La Grande guerra e la Rivoluzione russa - La prima Guerra Mondiale - La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS
	RELIGIONE			- I valori cristiani: la libertà responsabile, la coscienza morale, l'amore come carità.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: N° 2 N°4 N° 7 N° 8 N°10 N°12 Competenze chiave: N° 4	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio	U.D.A. N°1 - La qualità e il benessere in cucina
	ENOGASTRONOMIA			U.D.A. N°1 - La qualità e il benessere in cucina -

		N° 5	<p>lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p>	<p>IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le dinamiche del mercato turistico in Europa e nel mondo; la politica Europea per il turismo.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	N° 6		<p>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. - Qualità alimentare e additivi alimentari. - Sistema HACCP e certificazioni di qualità.
	ALIMENTAZIONE	N° 7		<ul style="list-style-type: none"> - Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive
	SCIENZE MOTORIE			

			<p>Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale</p> <p>Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa. Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno</p> <p>Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese</p> <p>Individuare le funzioni e gli elementi del budget</p> <p>Redigere il budget degli investimenti Redigere i budget settoriali e il budget economico. Calcolare gli scostamenti tra i dati effettivi e dati programmati. Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.</p>	
--	--	--	---	--

C O M P E T E N Z A N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenze area generale N°5</p> <p>Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a</p>	<p>- IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI: Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Andrea Camilleri, L. Pirandello, L. Sciascia, A. Russello, Pier maria Rosso di San Secondo</p>
	INGLESE			<p>- Talking about food safety: HACCP-bacteria-food contamination –</p>
	FRANCESE			<p>- Parler de santé et sécurité alimentaire – Les OGM - La conservation des aliments - les allergies – les intolérances alimentaires –</p>

			<p>conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in</p>	<ul style="list-style-type: none"> - IN VIAGGIO SULLA STRADA DEGLI SCRITTORI SICILIANI
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> - La solidarietà e la tolleranza religiosa.

			grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N° 1 N° 2 N° 10 Competenze chiave N°4 N°5 N°6	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	U.D.A. N°1 - La qualità e il benessere in cucina
	SALA			U.D.A. N°1 - La qualità e il benessere in cucina
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE - Il marketing: concetti generali; - le tecniche del marketing;
	ALIMENTAZIONE			LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE: - La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. - Diete e stili alimentari. - L'alimentazione nella ristorazione collettiva.
	SCIENZE MOTORIE			- Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

C O M P E T E N Z A N° 4	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei	ITALIANO	Competenze area generale:	Reperire informazioni e documenti in italiano o in	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO

linguaggi		N° 7 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	- Cibo-storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	INGLESE			- Diets: Healthy eating- the food pyramid - the Mediterranean diet
	FRANCESE			- Présentation des vins : le service et les mariages –
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	RELIGIONE			- Il ruolo della famiglia.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: N° 2 N° 3 N°4 N° 8 Competenze chiave: N° 1 N° 6 N° 7 N° 8	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche	U.D.A. N°2 - Le tradizioni enogastronomiche nel mondo
	SALA			U.D.A. N°2 - Le tradizioni enogastronomiche nel mondo
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			- Il marketing: concetti generali; le tecniche del marketing;
	ALIMENTAZIONE			LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE: - La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. - Diete e stili alimentari. - L'alimentazione nella ristorazione collettiva.
	SCIENZE MOTORIE			- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

			Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	
--	--	--	---	--

C O M P E T E N Z A N° 5	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: N° 7 competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO - Cibo-storia, tradizione e luoghi d'interesse culturale e artistico
	INGLESE			- Diets: Healthy eating-the food pyramid - the Mediterranean diet
	FRANCESE			- Parler de bien-être et qualité – La pyramide alimentaire –
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°4 Competenza chiave: N° 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	- VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE DEL TERRITORIO
	RELIGIONE			- Il ruolo della famiglia.
Asse matematico	MATEMATICA			
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: N° 2 N° 3	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di	U.D.A. N°2 - Le tradizioni enogastronomiche nel mondo

	SALA	N°4 N° 8 Competenze chiave: N° 1 N° 6 N° 7 N° 8	vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	U.D.A. N°2 - Le tradizioni enogastronomiche nel mondo
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LA LEGISLAZIONE TURISTICA: - Le norme obbligatorie per l'impresa; - le norme sulla sicurezza alimentare; - la disciplina dei contratti di settore; le norme volontarie.
	ALIMENTAZIONE			LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE - La dieta nelle malattie cardiovascolari. - La dieta nelle malattie metaboliche. - La dieta nelle malattie dell'apparato digerente - Allergie e intolleranze alimentari. - Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.
	SCIENZE MOTORIE			- Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

C O M P E T E N Z A N° 7	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 4 Competenze chiave N° 1 N° 2	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	IL DECADENTISMO - Il romanzo decadente - Gabriele D'annunzio - Giovanni Pascoli - IL PRIMO NOVECENTO - Italo Svevo - Luigi Pirandello

		N° 8		
	INGLESE			- Wines and food and wine matching; quality labels
	FRANCESE			- Le régime crétois – Les certifications de qualité en France et en Italie
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 6 Competenza chiave N°5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	- Il declino europeo e il primato americano
	RELIGIONE			- Il significato dell'amore umano e del matrimonio cristiano.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: N° 12 Competenze chiave: N° 3 N°4 N°5 N°7	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Sapere applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Sapere riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Saper costruire modelli matematici	UA 2 DERIVATE DELLE FUNZIONI DI UNA VARIABILE - Concetto di rapporto incrementale e di derivata di una funzione. - Significato geometrico della derivata di una funzione. - Definizione di funzione derivabile. - Casi di non derivabilità e relativa interpretazione geometrica. - Derivata delle principali funzioni. - Derivate di ordine superiore al primo. - Concetto di massimo e di minimo relativo e di massimo e minimo assoluto. - Significato della derivata prima e della derivata seconda nello studio di una funzione.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N° 2 N°3 N° 4 N° 5 N° 7 N° 10 N° 11	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per	U.D.A. N°1 - La qualità e il benessere in cucina
	SALA			U.D.A. N°1 - La qualità e il benessere in cucina

	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Competenze chiave N° 6 N° 8	l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	LA LEGISLAZIONE TURISTICA: - Le norme obbligatorie per l'impresa; - le norme sulla sicurezza alimentare; - la disciplina dei contratti di settore; le norme volontarie.
	ALIMENTAZIONE			LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE - La dieta nelle malattie cardiovascolari. - La dieta nelle malattie metaboliche. - La dieta nelle malattie dell'apparato digerente - Allergie e intolleranze alimentari. - Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.
	SCIENZE MOTORIE			UOMO AMBIENTE LEGALITÀ NEL TEMPO: - Lo sport, le regole, il fair play

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 10	Supportare le attività di budgeting reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.	TRA LE DUE GUERRE - Giuseppe Ungaretti - L'ermetismo - Salvatore Quasimodo - La Narrativa del Secondo Dopoguerra In Italia - Primo Levi - Leonardo Sciascia
	INGLESE			- An international journey through different culinary traditions

	FRANCESE		Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	<ul style="list-style-type: none"> - Chercher un emploi - La candidature le CV – la convention de stage et le contrat de travail en France et en Italie –
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N°3 Competenza chiave: N° 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.	<p>I regimi totalitari europei e la Seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa - Il fascismo in Italia - La Germania dalla crisi al Nazismo - L'URSS di Stalin - La seconda guerra mondiale <p>LA COSTITUZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - I Principi fondamentali
	RELIGIONE		Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> - Una società fondata sui valori cristiani.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N°2 4 7 8 12 Competenze chiave N° 3 N° 4 N° 5 n. 7	<p>Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p> <p>Sapere applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Sapere riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici</p>	<p>UA 3 STUDIO DI FUNZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proprietà locali e globali di una funzione. <p>UA 4 CALCOLO COMBINATORIO E CALCOLO DELLA PROBABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> - I raggruppamenti e le diverse modalità di raggruppamento. - Il principio fondamentale del calcolo combinatorio - Le disposizioni semplici e con ripetizione. - Le permutazioni semplici e con ripetizione. - La funzione $n!$ (fattoriale di n). - Combinazioni semplici. - Concetti di spazio dei risultati e di evento. - Eventi elementari, certi, impossibili, aleatori. - Il concetto di probabilità e la definizione classica. - Valutazione della probabilità secondo la definizione classica. - Probabilità dell'evento contrario e dell'evento impossibile. - Probabilità dell'unione di due eventi.

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N° 2 N° 4 N° 7 N° 8 Competenze chiave N° 6 N° 7 N° 8	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Operare scelte di marketing strategico Utilizzare le leve di marketing mix Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing	U.D.A. N°2 - Le tradizioni enogastronomiche nel mondo
	SALA			U.D.A. N°2 - Le tradizioni enogastronomiche nel mondo
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE: - programmazione e controllo di gestione - programmazione e controllo di gestione; business plan.
	ALIMENTAZIONE			L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE: - Cibo e religioni. - Nuovi prodotti alimentari
	SCIENZE MOTORIE			- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale N° 7 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione	- "VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI" - Nodi concettuali e parole-chiave presenti nel percorso: viaggio, deportazione, differenze culturali, migrazione, tradizioni enogastronomiche, ecc. - UDA INTERDISCIPLINARE: ENTRIAMO NEL MONDO DEL LAVORO

	INGLESE		di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	<ul style="list-style-type: none"> - Religion and food - Eating disorders
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> - Pour un entretien d'embauche : Parler de ses expériences, de ses compétences - Exprimer son opinion sur le lieu de travail et le personnel – Structures grammaticales – Verbes réguliers et irréguliers
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale N° 1 Competenze chiave N° 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	<p>Il mondo bipolare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il mondo diviso - L'Italia ricostruita <p>LA COSTITUZIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I Principi fondamentali
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> - In dialogo per un mondo migliore.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale N° 8 Competenze chiave: N° 3 N° 4 N° 5 N° 7	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Saper applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Saper riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed	<ul style="list-style-type: none"> - UA 3 STUDIO DI FUNZIONE - UA 4 CALCOLO COMBINATORIO E CALCOLO DELLA PROBABILITÀ

			<p>il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici</p>	
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale N° 2 N°5 N°10 N°11 Competenze chiave N°4 N°5 N°6	<p>Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p> <p>Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio</p>	U.D.A. N°2 - Le tradizioni enogastronomiche nel mondo
	SALA			U.D.A. N°2 - Le tradizioni enogastronomiche nel mondo
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE: - programmazione e controllo di gestione - programmazione e controllo di gestione; business plan.
	ALIMENTAZIONE			L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE: - Cibo e religioni. - Nuovi prodotti alimentari
	SCIENZE MOTORIE			- VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI"