CURRICOLO VERTICALE TRIENNIO IPSEOA

Il Curricolo dell'I.P.S.S.E.O.A. " Presta Columella" nasce dal lavoro sinergico dei dipartimenti disciplinari, impegnati a definire per tutte le discipline afferenti a ciascuno di essi, la struttura verticale del Curricolo di Istituto, attraverso l'individuazione degli esiti di apprendimento e delle relative competenze che gli allievi devono raggiungere anno per anno. Il Curricolo dell'I.P.S.S.E.O.A. "Presta Columella" si sviluppa tenendo presente i Profili Culturali, Educativi e Professionali (P.e.cu.p.) propri dell'indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera e tenendo presente la seguente normativa:
Regolamento di Riordino degli istituti professionali ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;
Linee guida gli istituti professionali e dal D.M. n. 139 del 22 agosto 2007 relativo all'obbligo d'istruzione;
Decreto legislativo del 13 aprile 2017, n.61 Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale (a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d) della legge 13 luglio 2015, n. 107;
Raccomandazioni del Consiglio Unione Europea sulle Competenze chiave per l'apprendimento permanente 22 Maggio 2018;
Decreto MIUR n.92 del 24/05/2018 Regolamento recante la disciplina dei profili in uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'art.3 c.3 del d.lgs. 61/2017;
D.D. n° 1400 del 25/09/2019 Linee Guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di I.P.

Dall'anno scolastico 2018/19, in coerenza con la legge 2015/107, è andato in esecuzione il decreto n. 61 che rivede l'istruzione professionale, in raccordo con l'istruzione e formazione professionale, e ridefinisce il modello didattico degli indirizzi potenziando le attività didattiche laboratoriali. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi professionali sono state definite "scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica". E' stata rimarcata la loro finalità tesa a formare gli studenti verso professioni strategiche per l'economia del paese (nell'ambito del Made in Italy) e a garantire il raggiungimento di competenze che consentano una facile transizione nel mondo del lavoro. In quest'ottica il modello didattico, che ha avuto inizio formale nell'a.s. 2018/19, presenta le seguenti caratteristiche principali:

- Mantiene una struttura quinquennale, ma articolata in un biennio e in un triennio.
- Aggrega, nel biennio, le discipline, sia generali che di indirizzo, all'interno degli Assi culturali (come da certificazione delle competenze caratterizzanti l'obbligo di istruzione); aggrega, nel triennio, le discipline generali.
- Rafforza il principio della personalizzazione del percorso di apprendimento destinando una quota del monte ore non superiore a 264 su un totale di 2112 nel biennio.

- Introduce un Progetto formativo individuale che viene redatto dal Consiglio di classe entro il 31gennaio del primo anno di frequenza e aggiornato durante l'intero percorso scolastico. Esso, partendo da un bilancio dei saperi e delle competenze, acquisite in modo formale e/o non formale dallo studente, rileva le potenzialità e le carenze ed orienta nella progressiva costruzione del percorso.
- All'interno del Consiglio di classe, il Dirigente scolastico individua i docenti che assumeranno la funzione di tutor nell'attuazione del Progetto formativo. Richiede l'utilizzo di metodologie didattiche di tipo induttivo, in Unità di Apprendimento progettate anche in modo interdisciplinare, che prevedano contesti operativi, esperienze di laboratorio, analisi e soluzione di problemi, lavoro cooperativo per progetti.
- Dà la possibilità di attivare, già dalla seconda classe del biennio, percorsi di alternanza scuola-lavoro.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA EUROPEE

1	**Competenza alfabetica funzionale**	Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.
2	**Competenza multilinguistica**	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare.
3	**Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria**	Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.
4	**Competenza digitale**	Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali, la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
5	**Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**	Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.
6	**Competenza in materia di cittadinanza**	Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare attivamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità; capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società.
7	**Competenza imprenditoriale**	Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri;

		le capacità imprenditoriali si fondano sulla creatività che comprende l'immaginazione, pensiero strategico e risoluzione dei problemi, nonché riflessione critica e costruttiva in un contesto di innovazione e di processi creativi in evoluzione.
8	**Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**	Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.

CURRICOLO VERTICALE IPSEOA ACCOGLIENZA TURISTICA

TERZO ANNO

Quadro orario - ACCOGLIENZA TURISTICA - TERZO ANNO

Disciplina	ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	2
FRANCESE	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	6
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	1
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ARTE E TERRITORIO	2
Totale	32

ASSE CULTURALE	DISCIPLINA
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO
	INGLESE
	FRANCESE
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	DIRITTO E TECNICHE AMM.
	SCIENZE E CULTURA ALIMENTAZIONE
	LAB. SERV. ACC. TURISTICA
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE
	ARTE E TERRITORIO
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA
	EDUCAZIONE CIVICA
	RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE

Traguardi di apprendimento intermedi per gli insegnamenti di area generale

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenze in uscita	3° anno	Assi
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	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 re- gole condivise.	Asse storico sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali,dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economi- che, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

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	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	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	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	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.	Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
9 - 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	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	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.	Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale mate matico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Asse matematico Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

TRAGUARDI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Competenze in uscita	Terzo anno Livello QNQ 3	Assi	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)
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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2,3,4,5,6,7,8,10,12 (i numeri fanno riferimento al numero della competenza dell'area generale)
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	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 7, 8, 10, 11, 12
3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5,7, 8,12
5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 6, 8, 11, 12
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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12

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	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

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	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 5, 8, 10, 11, 12
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	Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

ITALIANO				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA INTERMEDIA 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. 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. COMPETENZA INTERMEDIA 4		Le tipologie testuali - La poesia italiana dalle origini Dante e la civiltà comunale La civiltà dell'Umanesimo Petrarca e Boccaccio - Il Rinascimento: Ariosto e Machiavelli. Inferno, Purgatorio e Paradiso (passi a scelta del docente). Aspetti della cultura e tradizioni locali. Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. I modi e i linguaggi della comunicazione multimediale. Semplici applicazioni per l'elaborazione audio e video.	Scrivere testi di forma diversa. Orientarsi nel contesto storico-culturale. Saper ricostruire l'evoluzione della lingua nel tempo. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore. Saper riconoscere nel testo i temi fondamentali. Stabilire connessioni tra la letteratura e le altre discipline. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale. Comprende il significato delle espressioni culturali, ne indica autore, genere ed epoca di riferimento Riconosce in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale del territorio. Individua temi, argomenti, idee presenti nelle opere proposte della tradizione del territorio. Opera alcuni confronti tra le opere e gli autori proposti.

	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. COMPETENZA INTERMEDIA 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. COMPETENZA INTERMEDIA 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			Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza. Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva. Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali

STORIA				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA INTERMEDIA 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 COMPETENZA INTERMEDIA 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. COMPETENZA INTERMEDIA 4		I principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. L' Europa dopo il Mille. Lo sviluppo delle città: nascita della borghesia. Il risveglio della cultura e dell'economia. poteri universali e poteri locali: il monachesimo, le eresie, la lotta tra il Papa e l'Imperatore. L'età dei comuni. L'impero di Federico II: la Costituzione di Melfi. La stagione del Rinascimento. La Riforma protestante. Il dibattito sull'assolutismo: parlamentarismo inglese e la teoria liberale dello Stato. La rivoluzione scientifica. L'Europa dell'anno mille: rinascita, crescita demografica e sviluppo. ll feudalesimo. La rinascita dei commerci, le grandi direttrici commerciali e la figura del	Comprendere l'evoluzione storica dei diritti dell'uomo e del cittadino nella società occidentale. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Collocare gli eventi storici e religiosi affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo-morfologiche e le sue trasformazioni nel tempo. Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza Le caratteristiche storiche essenziali del mercato del lavoro e le

	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. COMPETENZA INTERMEDIA 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. COMPETENZA INTERMEDIA 10 Applicare i concetti fondamentali e relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.		mercante, le Repubbliche marinare. Origine e sviluppo delle monarchie europee. Italia, signorie, principati e repubbliche. I nuovi confini del mondo: i viaggi di esplorazione, l'economia coloniale. Economia e società nell'Europa del Cinquecento: economia-mondo. I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio. Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. Lo sviluppo della città. Vecchi e nuovi centri urbani; la via francigena; le cattedrali romaniche e gotiche. I centri della città comunale; l'architettura arabo-normanna; i castelli di Federico II. Le stagioni del Rinascimento: Leonardo, Gutenberg, il Mecenatismo. L'architettura spagnola in Italia. L'evoluzione dell'artigianato, corporazioni, arti e mestieri nel medioevo. La rinascita	opportunità lavorative in linea con la propria formazione. Leggere le fonti storiche di diversa tipologia (es. visive, multimediali e siti web dedicati).

	COMPETENZA INTERMEDIA 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		dei commerci, l'evoluzione della finanza. La crisi economica del Trecento. Colonizzazione: schiavitù e commercio triangolare. Schede e documenti in formato multimediale.	

INGLESE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. Competenza alfabetica funzionale 2. Competenza multilinguistica 5. Competenza personale, sociale o capacità di imparare ad imparare	COMPETENZA INTERMEDIA 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		Le funzioni comunicative per l'accoglienza di un cliente e per il servizio Lessico relativo ai servizi, alle facilities proprie di una struttura ricettiva Regole grammaticali fondamentali A2 Lessico relativo al patrimonio artistico, storico e naturalistico (vedi	Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per effettuare la presentazione di un aspetto storico-ambientale di promozione turistica locale ed internazionale e per consigliarlo su itinerari e visite guidate Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi a presentazione

	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. COMPETENZA INTERMEDIA 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.		Macchia Mediterranea; I Messapi; la pietra leccese) da approfondire role e frasi memorizzate di uso comune Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua Le funzioni comunicative per l'accoglienza di un cliente e per il servizio Lessico relativo ai servizi, alle facilities proprie di una struttura ricettiva Regole grammaticali fondamentali A2 Lessico relativo al patrimonio artistico, storico e naturalistico (vedi Macchia Mediterranea; I Messapi; la pietra leccese) da approfondire Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune	di contesti storico-ambientali locali, di quadri e di semplici monumenti Leggere e comprendere la descrizione di un evento, un itinerario, una presentazione di un quadro Scrivere e-mail relative a prenotazioni di camere, di itinerari, di pacchetti turistici

RELIGIONE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
4. Competenza digitale 6. Competenza in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 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.		Garanzia dei diritti inviolabili dell'uomo sia come singolo sia nelle formazioni sociali. Riferimenti alla Costituzione e alla Bibbia La storia della Chiesa nel corso dei secoli e il suo ruolo nella civiltà occidentale La Chiesa locale attraverso testimonianze territoriali.	Interrogarsi sulla condizione umana, confrontarsi criticamente sulle questioni di senso più rilevanti Riconoscere l'identità della Chiesa attraverso alcuni grandi avvenimenti della sua storia con particolare riferimento alla sua azione nel territorio. Sapersi confrontare con il dibattito teologico sviluppatosi nel corso dei secoli all'interno della Chiesa. Confrontare il messaggio cristiano universale con le culture e i contesti storici particolari e locali

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9		Essere in grado di realizzare sequenze motorie	Conoscere la tecnica esecutiva di sequenze motorie e sportive ed il

5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza 7 Competenza imprenditoriale	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione		e sportive in modo autonomo e responsabile sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti. Conoscere le regole, la tecnica ed alcuni aspetti tattici delle attività dei giochi sportivi trattati e la normativa sportiva vigente che ne regola lo svolgimento. Conoscere alcuni fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica. Conoscere come rilevare i propri dati antropometrici, FC, come calcolare l'IMC; conoscere alcune tabelle di riferimento. Conoscere l'anatomia e la fisiologia dell'apparato cardiocircolatorio e respiratorio. Conoscere come prevenire infortuni nelle diverse attività soprattutto motorie e sportive; Conoscere come comportarsi in alcuni casi di malore/infortunio: ferita, perdita di coscienza, ostruzione delle vie aere per corpo inalato, arresto respiratorio e cardiocircolatorio, ecc.	regolamento di attività e giochi sportivi e come determinate situazioni possono influenzarne lo svolgimento. Essere in grado di praticare alcune attività e giochi sportivi con fair play e nel rispetto della normativa sportiva vigente. Essere in grado di osservare ed interpretare alcuni fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica. Prendere coscienza della propria corporeità per preservare il proprio benessere individuale. Essere in grado di mettere in atto comportamenti idonei per prevenire infortuni nelle diverse attività. Acquisire le informazioni relative ad alcuni interventi di primo soccorso. Essere in grado di praticare attività motorie e/o sportive realizzate in ambiente naturale mettendo in atto comportamenti responsabili di tutela dello stesso e della propria sicurezza.

			Conoscere la tecnica ed il regolamento delle attività motorie/ sportive svolte in ambiente naturale e le norme generali di tutela dello stesso e della propria sicurezza	

MATEMATICA				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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.		equazioni di 1° e 2°grado disequazioni di 1° e 2°grado e frazionarie sistemi di 1° e 2°grado sistemi di disequazioni Retta nel piano cartesiano. Parabola, circonferenza, ellisse e Iperbole.	Risoluzione di equazione e disequazione di 1° e 2° grado, anche applicandole in situazioni problematiche. Acquisire la capacità di tradurre problemi geometrici in forma algebrica; Saper rappresentare funzioni lineari in un piano cartesiano.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4 Competenza digitale 6 Competenza in materia di cittadinanza 7 Competenza imprenditoriale	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	COMPETENZA Intermedia N.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. COMPETENZA Intermedia N. 2 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. COMPETENZA Intermedia 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.	Elementi di dietetica e nutrizione Tutela e sicurezza alimentare del cliente I prodotti di origine vegetale e animale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Etichettatura dei prodotti di origine vegetale e animale. L'HACCP e i prodotti di origine vegetale e animale. Le materie grasse e i prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Etichettatura delle materie grasse e dei prodotti dolciari. L'HACCP e materie grasse. I prodotti accessori sotto il	Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Valorizzare i prodotti vegetali e animali made in Italy Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy

			profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Bevande alcoliche e sicurezza alimentare	

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA STRUTTURA RICETTIVA				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza in materia di cittadinanza 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 7. competenza imprenditoriale.	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 TERZO ANNO** 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 **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 TERZO ANNO**	**COMPETENZA n. 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. **COMPETENZA n. 2** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento Riparti proporzionali diretti semplici Calcolo dell'interesse e dello sconto L'analisi del fenomeno turistico nei suoi vari aspetti e nelle componenti economiche. Turismo e sue classificazioni Analisi della domanda e dell'offerta turistica Gli elementi e le caratteristiche del mercato turistico	Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico–ristorativa 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 Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di una attività economica.

	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.		Attività economica Azienda e tipologie Soggetti interni ed esterni all'azienda Forme giuridiche d'impresa Soggetto giuridico e soggetto economico Costituzione dell'impresa Operazioni di gestione amministrativa ed economica. Documentazione della compravendita Strumenti di regolamento Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa	riconoscere le diverse forme giuridiche illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa Riconoscere e saper compilare i documenti contabili e i mezzi di pagamento. Elaborare correttamente i relativi calcoli. Utilizzare l'opportuna modulistica. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative; Redigere la documentazione di settore

TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE E DI PROGRAMMAZIONE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1.Competenza alfabetica 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare	COMPETENZA N 2: UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE	COMPETENZA n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate a raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con	Individuare linguaggi funzionali contesti comunicativi; saper modulare le proprie modalità di interazione in base al contesto e feedback;	Il significato della comunicazione; gli elementi della comunicazione; gli assiomi della comunicazione; struttura e codice dei processi comunicativi; le diverse forme di comunicazione;

ad imparare 6. competenza di cittadinanza	COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 5 TERZO ANNO Utilizzare linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dei percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7 TERZO ANNO INDIVIDUARE ED UTILIZZARE LE MODERNE FORME DI COMUNICAZIONE VISIVA E MULTIMEDIALE, ANCHE CON RIFERIMENTO ALLE STRATEGIE ESPRESSIVE E AGLI STRUMENTI TECNICI DELLA COMUNICAZIONE IN RETE	situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato COMPETENZA n. 9 Utilizzare le 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	saper utilizzare il lessico specifico di settore nelle diverse situazioni professionali Linguaggi e segni; la comunicazione verbale, paraverbale e non verbale; il processo persuasivo; il dialogo come forma di persuasione; le componenti del dialogo; la tecnica delle domande le figure retoriche; gli aneddoti e gli aforismi; la valenza suggestiva della parola; la componente relazionale della comunicazione; il meccanismo della percezione; la teoria delle due realtà di Watzlawick; le divergenze nella comunicazione; la comunicazione nell'ambiente lavorativo; la comunicazione efficace per l'accoglienza turistica La componente relazionale nella comunicazione Conferma, rifiuto, disconferma dell'immagine di sé nella comunicazione La percezione della realtà L'interpretazione soggettiva del messaggio: ignorare, accettare solo parzialmente, deformare	le caratteristiche della comunicazione ecologica/efficace; il linguaggio turistico Utilizzare tecniche di comunicazione verbale non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici; interpretare tecniche e strategie della comunicazione al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa; individuare i fattori interni ed esterni che influenzano la percezione l'attenzione e la memorizzazione delle informazioni; riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e destinatari; utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera Distinguere il rifiuto del messaggio derivante da fastidio di un diverso punto di vista rispetto al rifiuto razionale dei contenuti Riconoscere le situazioni di accettazione, rifiuto e disconferma

			Le divergenze nella comunicazione: puntualizzare; recriminare; rinfacciare; predicare	

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
4. Competenza digitale Competenza in materia di cittadinanza Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Competenza di riferimento n. 10 Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione azienda-le e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento. Competenza di riferimento n. 2 Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al	COMPETENZA 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. COMPETENZA N.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 strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato COMPETENZA N.6	Il concetto di Hospitality management Il ciclo cliente nelle imprese di viaggi e ricettive Il target di clientela La netiquette: il galateo nella comunicazione online La business etiquette: il galateo del business Il galateo a tavola Agenda 2030 e turismo sostenibile Il turista sostenibile Le strutture ricettive sostenibili Turismo sostenibile e turismo accessibile La valorizzazione turistica di un territorio Il paesaggio	Utilizzare correttamente le tecniche di base di Hospitality Management Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e la realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese

	controllo dei lessici specialistici. Competenza di riferimento n. 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. Competenza di riferimento n. 4 Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse. Competenza di riferimento n. 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. Competenza di riferimento n. 11 Utilizzare in modo avanza-to gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei	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. COMPETENZA N.4 Utilizzare, all'interno delle macroaree 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. COMPETENZA N.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. COMPETENZA N.11 Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. COMPETENZA N. 7 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. Competenza in uscita n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Il Destination marketing Le tipologie di evento enogastronomico La progettazione di un evento enogastronomico La normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro I fattori di rischio professionale Igiene e sicurezza sanitaria negli ambienti di lavoro	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche ed eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza Valorizzare le tipicità del territorio di appartenenza 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 Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Sarai in grado di applicare protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza

	luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.			

FRANCESE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
2. Competenza multilinguistica	COMPETENZA 4 Acquisire informazioni e stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. COMPETENZA 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 COMPETENZA 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di		Geografia fisica e amministrativa della Francia I verbi regolari del secondo gruppo, il *futur proche* , il pronome y, i pronomi personali complemento diretto, I verbi impersonali, i pronomi relativi, i verbi pronominali. Le figure professionali dell'hotel. Definizione e classificazione degli hotel, descrizione di una camera, modelli di interazione professionale (accoglienza del cliente) solo quelli principali. Il passato prossimo, l'accordo del participio	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse Partecipare a conversazioni o discussioni utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell' ambito professionale e di appartenenza. Scrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando strutture le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua

	comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		passato, i pronomi personali complemento indiretto, gli avverbi di tempo. Tecniche di comunicazione e modelli di interazione professionale. La comunicazione telefonica, la comunicazione scritta, la lettera formale (richiesta di informazioni e risposte, la prenotazione di una camera). fonti dell'informazione e della documentazione. -tecniche, lessico, strumenti della comunicazione professionali (e-mail, presentazione multimediale di un hotel).	nell'ambito professionale di appartenenza. comprendere i punti principali di testi orali e scritti con discreta autonomia relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza 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 reperire informazioni e documenti sul web, ideare e realizzare semplici testi multimediali. utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un prodotto. scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera.

STORIA DELL'ARTE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 4 Competenza digitale 6 Competenza in materia di cittadinanza 8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	COMPETENZA 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali		Lineamenti di Storia dell'Arte in relazione al contesto mediterraneo ed Europeo (opere esemplificative di architettura, pittura, scultura, arti applicate) Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc.) Elementi caratterizzanti il territorio Italiano ed Europeo, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza Lineamenti di Storia dell'Arte in relazione al contesto mediterraneo ed Europeo (opere esemplificative di architettura, pittura, scultura, arti applicate) La periodizzazione: dalla preistoria alla storia	Riconoscere le categorie dei beni culturali in Italia e la loro distribuzione nel territorio. Individuare percorsi turistici di interesse ambientale e culturale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza 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 Collocare i primi fatturati e le prime manifestazioni artistiche dell'uomo preistorico entro la linea del tempo. Identificare e denominare i tratti distintivi dell'opera d'arte preistorica parietale e a tutto tondo Identificare e denomina i tratti distintivi delle diverse tipologie architettura megalitica, la funzione simbolica, il valore magico e propiziatorio delle "veneri", dei cicli pittorici e rupestri Collocare cronologicamente l'opera d'arte delle civiltà mesopotamiche ed egizia entro la linea del tempo

			La comparsa dell'attività artistica Le finalità dell'arte preistorica La Mezzaluna fertile dalla preistoria alla storia Le civiltà urbane in Mesopotamia ed Egitto Il ruolo dell'arte nelle civiltà vicino-orientali Gli spazi del sacro in Egitto Lo spazio funerario: dalla màstaba alla tomba rupestre Lo spazio per il culto: il tempio Le Civiltà cretese e Micenea; Le fasi e le distinzioni stilistiche della civiltà artistica greca; La produzione artistica del periodo di formazione, di quello arcaico, classico e di quello ellenistico; Il tempio Greco; gli ordini architettonici; La statuaria del periodo classico; Il Doriforo di Policleto; L'arte nella crisi della polis: la scultura ellenistica L'arte dell'utile Le tecniche costruttive: l'arco, la volta, la cupola, i paramenti murari L'architettura: templi, costruzioni onorarie, per lo svago.	Identificare e denomina i tratti distintivi dell'opera nell'arte delle civiltà mesopotamiche Identificare e denomina le caratteristiche della struttura dei primi agglomerati urbani in Mesopotamia Come nasce una città Riconoscere la relazione, la forma e la funzione della ziggurat, delle strutture difensive e del palazzo reale in Mesopotamia, del tempio e l'organizzazione degli spazi in relazione al rito in Egitto Riconoscere le norme stilistiche dell'arte di età arcaica, classica ed ellenistica; acquisire il dato di armonia, proporzione e bellezza attribuita dai greci al corpo umano; saper individuare le differenze formali, funzionali e decorative dell'architettura templare d'età arcaica e classica; comprendere le novità introdotte dal linguaggio scultoreo e architettonico d'età ellenistica Saper descrivere le principali tipologie dell'architettura romana; Individuare i caratteri delle manifestazioni artistiche romane, ponendole in rapporto alle finalità; Distinguere forme di arte idealizzata e realistica e confrontare la diversa visione del mondo della cultura greca, di quella etrusca e di quella romana; Fornire una lettura descrittiva corretta di alcune opere chiave della civiltà

			La casa, la villa, il palazzo imperiale La pittura: i quattro stili La scultura: il ritratto, il rilievo storico-celebrativo I caratteri dell'architettura cristiana; Gli spazi del sacro, prima e dopo il 313 Le sepolture cristiane Dalla domus ecclesiae alla chiesa a pianta longitudinale La chiesa a pianta centrale e il battistero L'arte bizantina a Ravenna L'arte nel territorio Il Romanico: inquadramento storico e culturale; Le innovazioni tipologiche dell'architettura religiosa romanica; Il Sistema costruttivo degli edifici romanici; I grandi cantieri romanici in Italia; La scultura romanica; La pittura romanica; Il Romanico in Puglia; Le croci dipinte L'arte gotica	romana, utilizzando correttamente la terminologia specifica Saper individuare i caratteri dell'iconografia cristiana; Distinguere l'impianto architettonico della basilica cristiana; Riconoscere il valore simbolico delle decorazioni musive Collocare cronologicamente e geograficamente i manufatti dell'arte romanica contestualizzandoli; Inquadrare il ruolo delle ascendenze tardo antiche e bizantine nell'arte medievale; Riconoscere le specificità tecnico-strutturali dell'architettura romanica; Appropriarsi del lessico basato sulla terminologia relativa alla produzione artistica di epoca romanica e saper riconoscere temi, funzione, caratteristiche tecniche della pittura, della scultura di tale periodo. Valutare l'esperienza del gotico in Italia come mediazione tra nuove tecniche e necessità sociali e culturali Confrontare l'arte gotica con l'arte romanica, sapendo individuare le ascendenze e contrapponendo le innovazioni tecniche, stilistiche e compositive Consolidare il lessico basato sulla terminologia relativa alla produzione artistica medievale

			Terminologia specifica utilizzata nel testo. Il cantiere di Assisi	Identifica e denomina le diverse tipologie iconografiche (Cristo patiens e triumphans, l'iconografia mariana della Maestà) e di tavole dipinte (dossale agiografico, polittico) Identifica e denomina le diverse tecniche pittoriche Definisce le opere, le caratteristiche formali e le novità del linguaggio di Cimabue e Giotto.

QUARTO ANNO

Quadro orario - ACCOGLIENZA TURISTICA - QUARTO ANNO

Disciplina	ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	2
FRANCESE	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ARTE E TERRITORIO	3
Totale	32

ASSE CULTURALE	DISCIPLINA
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO
	INGLESE
	FRANCESE
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	DIRITTO E TECNICHE AMM.
	SCIENZE E CULTURA ALIMENTAZIONE
	LAB. SERV. ACC. TURISTICA
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE
	ARTE E TERRITORIO
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA
	EDUCAZIONE CIVICA
	RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE

Traguardi di apprendimento intermedi per gli insegnamenti di area generale

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenze in uscita	4° anno	Assi
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	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.	Asse storico sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Gestire l'interazione comunicativa, 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 inter- testuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economi- che, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	Interpretare e spiegare documenti ed eventi del- la propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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 pro- durre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro ade- guato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	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.	Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
9 - 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	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situa- zioni sociali e professionali soggette a cambia- menti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	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.	Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale

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	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecno- logici 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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	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, an- che utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Asse matematico Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

TRAGUARDI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Competenze in uscita	Terzo anno Livello QNQ 3/4	Assi	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)
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.	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2,3,4,5,6,7,8,10,12 (i numeri fanno riferimento al numero della competenza dell'area generale)
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** storico-sociale	2, 4, 7, 8, 10,12
3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5,6, 7, 8,12
5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
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.	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** matematico	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** matematico	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

ITALIANO				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA INTERMEDIA n.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		Le tipologie testuali - Il Barocco - Galileo Galilei - L'Illuminismo - Carlo Goldoni - Neoclassicismo e Preromanticismo - Ugo Foscolo - Il Romanticismo Giacomo Leopardi - Alessandro Manzoni Aspetti della cultura e tradizioni locali. Rina Durante il Canzoniere grecanico salentino Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. Le basi della fruizione dell'opera d'arte. I modi e i linguaggi della comunicazione multimediale. Semplici applicazioni per l'elaborazione audio e video.	Scrivere testi di forma diversa. Orientarsi nel contesto storico-culturale. Saper ricostruire l'evoluzione della lingua nel tempo. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore. Saper riconoscere nel testo i temi fondamentali. Stabilire connessioni tra la letteratura e le altre discipline. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale. Comprende il significato delle espressioni culturali, ne indica autore, genere ed epoca di riferimento Riconosce in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale del territorio. Individua temi, argomenti, idee presenti nelle opere proposte della tradizione del territorio. Opera alcuni confronti tra le opere e gli autori proposti. Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza.

	sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana. COMPETENZA INTERMEDIA n.4 Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. COMPETENZA INTERMEDIA n.6 Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza COMPETENZA INTERMEDIA n.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.			Cogliere la specificità dei linguaggi non verbali. Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva. Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali

STORIA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA INTERMEDIA N.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 e della normativa specifica del settore. COMPETENZA INTERMEDIA N.3 Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti		I principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. L'illuminismo. Conflitti e riforme in Europa. La rivoluzione americana. La rivoluzione francese e l'età di Napoleone. Le prime Carte Costituzionali. Lo Statuto Albertino. Dal Risorgimento all'Unità d'Italia La rivoluzione scientifica e la nuova visione della cultura. La rivoluzione industriale inglese. L'unità d'Italia: la questione meridionale. La seconda rivoluzione industriale. I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio.	Comprendere l'evoluzione storica dei diritti dell'uomo e del cittadino nella società occidentale. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Collocare gli eventi storici e religiosi affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo-morfologiche e le sue trasformazioni nel tempo. Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza Le caratteristiche storiche essenziali del mercato del lavoro e le

	di rappresentazione dei dati acquisiti. COMPETENZA INTERMEDIA N.4 Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. COMPETENZA INTERMEDIA N.6 Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza. COMPETENZA INTERMEDIA N.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		Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. La prima grande crisi dell'industria e l'emigrazione. L'emigrazione salentina. Schede e documenti in formato multimediale	opportunità lavorative in linea con la propria formazione Leggere le fonti storiche di diversa tipologia (es. visive, multimediali e siti web dedicati).

	analisi statistica e matematica. COMPETENZA INTERMEDIA N.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			

INGLESE				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. Competenza alfabetica funzionale 2. Competenza multilinguistica 5. Competenza personale, sociale o capacità di imparare ad imparare	COMPETENZA INTERMEDIA N.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	COMPETENZA IN USCITA N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. COMPETENZA IN USCITA N. 9	Le funzioni comunicative per l'accoglienza di un cliente e per il servizio Lessico relativo alle varie facilities e beverages Le risorse turistiche del proprio territorio Regole grammaticali fondamentali A2	Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per accogliere e servire il cliente nella struttura ricettiva e ristorativa per descrivere le facilities della struttura, per soddisfare il cliente nel periodo di soggiorno nonché per promuovere le attrazioni turistiche

	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. COMPETENZA INTERMEDIA N.6 Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	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.	Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua Informazioni basilari per un walking tour Lessico relativo al complesso architettonico della città di Lecce o altre Elementi fondamentali delle chiese di Lecce visitate in uscita didattica Lessico relativo al patrimonio artistico, storico e naturalistico (vedi Macchia Mediterranea; I Messapi; la pietra leccese) da approfondire anche con uscite didattiche Regole grammaticali fondamentali A2 Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua I documenti prima di partire Air transport Land transport Water transport Le prenotazioni e le conferme Grammar B1 SERVICED ACCOMODATION:	Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi a prenotazioni di stanze e di tavoli, a facilities, a descrizioni di strutture ricettive/ristorative ed attrazioni turistiche Leggere e comprendere la presentazione di una struttura ricettiva e di un dialogo sulle prenotazioni ed esigenze dei clienti e sulle attrazioni turistiche Scrivere email relative a prenotazioni di stanze, di tavoli, a pagamenti e a soddisfare le esigenze dei clienti anche in materia di promozione turistica Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per effettuare la presentazione di un aspetto storico-ambientale di promozione turistica locale ed internazionale e per consigliarlo su itinerari e visite guidate Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi a presentazione di contesti storico-ambientali locali, di quadri e di semplici monumenti - Leggere e comprendere la descrizione di un evento, un itinerario, una presentazione di un quadro Scrivere email relative a prenotazioni di camere, di itinerari, di pacchetti turistici Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per effettuare

			hotels: structure, amenities and facilities, smart technology b&bs accomodation ratings SELF-CATERING ACCOMODATION Holiday rentals Youth hostels and residences Camping and glamping	prenotazioni attraverso vari tipi di trasporto Comprendere i punti principali di testi orali e scritti per effettuare prenotazioni attraverso vari tipi di trasporto Leggere e comprendere le prenotazioni attraverso vari tipi di trasporto Scrivere email relative a prenotazioni attraverso vari tipi di trasporto Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per effettuare prenotazioni presso varie strutture ricettive Comprendere i punti principali di testi orali e scritti per effettuare prenotazioni presso varie strutture ricettive Leggere e comprendere le prenotazioni presso varie strutture ricettive Scrivere email relative a prenotazioni presso varie strutture ricettive

RELIGIONE CATTOLICA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**

4. Competenza digitale 6. Competenza in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 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.		Il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato Lettura e riflessione dell'enciclica "Deus caritas est"di Papa Benedetto XVI. Testimonianze straordinarie di santità	Sa osservare e interpretare i messaggi della società in cui vive, in riferimento alla Verità, alla libertà e alle scelte morali Sa distinguere la specificità dell'etica cristiana nel dialogo e nel confronto con i valori umani universali. 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. Riconoscere le caratteristiche dell'amore cristiano, inteso come rispetto di sè e degli altri, accoglienza e solidarietà.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9 Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni		Conoscere la tecnica esecutiva di sequenze motorie e sportive ed il regolamento di attività e giochi sportivi e come determinate situazioni	Essere in grado di realizzare sequenze motorie e sportive in modo autonomo e responsabile sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti

5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza 7. Competenza imprenditoriale	note, in ambito familiare, scolastico e sociale. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione		possono influenzarne lo svolgimento. Conoscere le regole, la tecnica ed alcuni aspetti tattici delle attività dei giochi sportivi trattati e la normativa sportiva vigente che ne regola lo svolgimento. Conoscere alcuni fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica. Conoscere come rilevare i propri dati antropometrici, FC, come calcolare l'IMC; conoscere alcune tabelle di riferimento. Conoscere l'anatomia e la fisiologia dell'apparato cardiocircolatorio e respiratorio. Conoscere come prevenire infortuni nelle diverse attività soprattutto motorie e sportive; Conoscere come comportarsi in alcuni casi di malore/infortunio: ferita, perdita di coscienza, ostruzione delle vie aeree per corpo inalato, arresto respiratorio e cardiocircolatorio, ecc. Conoscere la tecnica ed il regolamento delle attività motorie/ sportive svolte in	Essere in grado di praticare alcune attività e giochi sportivi con fair play e nel rispetto della normativa sportiva vigente. Essere in grado di osservare ed interpretare alcuni fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica. Prendere coscienza della propria corporeità per preservare il proprio benessere individuale. Essere in grado di mettere in atto comportamenti idonei per prevenire infortuni nelle diverse attività. Acquisire le informazioni relative ad alcuni interventi di primo soccorso. Essere in grado di praticare attività motorie e/o sportive realizzate in ambiente naturale mettendo in atto comportamenti responsabili di tutela dello stesso e della propria sicurezza.

			ambiente naturale e le norme generali di tutela dello stesso e della propria sicurezza.	

MATEMATICA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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.		Equazioni e disequazioni di grado superiore al 2° Irrazionali Funzione esponenziale e funzione logaritmica Equazioni e disequazione esponenziali e logaritmiche Conoscere le funzioni goniometriche ed i relativi grafici Enunciato sui triangoli rettangoli Risoluzione di triangoli rettangoli Insieme dei numeri reali. Funzioni algebriche, funzioni esponenziali, logaritmiche, periodiche. Continuità e limiti di una	Risoluzione di equazione e disequazione di 1° e 2° e di grado superiore. Irrazionali Comprendere le nozioni di potenza, di logaritmo, di funzione esponenziale, di funzione logaritmica Risolvere equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche Riconoscere, interpretare ed analizzare i grafici di funzioni esponenziali e logaritmiche Acquisire i concetti essenziali della goniometria e della trigonometria e saperli utilizzare per la risoluzione dei triangoli Calcolare dominio – codominio, le intersezioni con assi Studiare il segno di una funzione Descrivere le proprietà qualitative di

			funzione Proprietà locali e globali delle funzioni	una funzione e costruire il grafico (probabile, approssimato) Calcolare limiti di funzioni Analizzare esempi di funzioni discontinue

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali 7 Competenza imprenditoriale 3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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.	COMPETENZA INTERMEDIA N.5 Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. COMPETENZA INTERMEDIA N.6 Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. COMPETENZA INTERMEDIA N.1 Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle	Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente Prodotti tipici regionali Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Principi di alimentazione equilibrata. Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. Bioenergetica. LARN. Linee guida per una sana alimentazione.	Essere in grado di distinguere le diverse fasi della digestione. Essere in grado di descrivere i diversi organi dell'apparato digerente. Saper illustrare le funzioni degli enzimi digestivi. Essere in grado di individuare i rapporti tra territorio e produzioni agroalimentari (per il corso di Accoglienza turistica) Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti

		mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento COMPETENZA INTERMEDIA 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.	Stato nutrizionale.	idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 7.competenza imprenditoriale.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 QUARTO ANNO 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	COMPETENZA INTERMEDIA n. 2 Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento Capitale proprio e capitale di debito finanziamenti bancari altre forme di finanziamento Struttura del bilancio d'esercizio Interpretazione del bilancio d'esercizio Indici di bilancio Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa Metodi di calcolo dei costi	Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'imprese e all'attività di gestione identificare le possibili fonti di finanziamento interne ed esterne Identificare e classificare le voci del bilancio Calcolare i principali indici di bilancio Interpretare i dati del bilancio d'esercizio Interpretare il risultato economico d'esercizio Interpretare i dati contabili e

	analisi statistica e matematica.		Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative I principali contratti del settore turistico-ristorativo Le certificazioni di qualità Contratti di lavoro subordinato Retribuzione Foglio paga dei lavoratori dipendenti	amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa 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 Comprendere il linguaggio giuridico Individuare le principali norme riguardanti i contratti di settore Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo Riconoscere gli elementi della retribuzione Compilare il foglio paga

TECNICHE DI COMUNICAZIONE E PROGRAMMAZIONE				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. Competenza alfabetica funzionale 2. Competenza multilinguistica 4. Competenza digitale	COMPETENZA INTERMEDIA N.2 Gestire l'interazione comunicativa, orale e	COMPETENZA IN USCITA N° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione	Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti	Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la

5. Competenza personale, sociale o capacità di imparare ad imparare	scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti. COMPETENZA INTERMEDIA N.4	dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche COMPETENZA IN USCITA N° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la Promozione del made in Italy COMPETENZA IN USCITA N° 6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	formali, organizzativi e professionali. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. Fonti dell'informazione e della documentazione. Social network e new media come fenomeno comunicativo. Caratteri comunicativi di un testo multimediale. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni. Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le

	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. COMPETENZA INTERMEDIA N.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			caratteristiche del genere. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nella impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, web portfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici; realizzare forme di riscritture inter semiotiche: dal testo iconico-grafico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma di grafici, tabelle, schemi. Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana. Mostrare consapevolezza delle questioni

	professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera			linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue diverse. Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture 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.

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**

6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 INTERPRETARE E SPIEGARE DOCUMENTI ED EVENTI DELLA PROPRIA CULTURA E METTERLI IN RELAZIONE CON QUELLI DI ALTRE CULTURE UTILIZZANDO METODI E STRUMENTI ADEGUATI. COMPETENZA IN USCITA N. 8 REALIZZARE PACCHETTI DI OFFERTA TURISTICA INTEGRATA CON I PRINCIPI DELL'ECO SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, PROMUOVENDO LA VENDITA DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI COERENTI CON IL CONTESTO TERRITORIALE, UTILIZZANDO IL WEB. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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	COMPETENZA Intermedia N. 2 COLLABORARE ALLA PIANIFICAZIONE E ALLA GESTIONE DEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO, DI PRODUZIONE E DI VENDITA DI PRODOTTI E SERVIZI RISPETTANDO PARAMETRI DI QUALITÀ E IN UN'OTTICA DI SVILUPPO DELLA CULTURA DELL'INNOVAZIONE COMPETENZA INTERMEDIA N. 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. COMPETENZA Intermedia N.6 ORIENTARE I PROPRI COMPORTAMENTI ALLA REALIZZAZIONE DELLE FASI DEL CICLO CLIENTE IN CONTESTI PROFESSIONALI NOTI NEL RISPETTO DELLE DIVERSE CULTURE ED ESIGENZE DELLA CLIENTELA COMPETENZA Intermedia N. 8 PARTECIPARE ALLA PROGETTAZIONE, IN	La collaborazione tra impresa ricettiva e di viaggio la collaborazione tra impresa ricettiva e i canali OTA Le aggregazioni d'impresa Il Guest Relationship Manager o Guest Experience Manager L'accoglienza interculturale L'accoglienza del cliente con esigenze speciali Il prodotto turistico esperenziale Il pacchetto turistico alberghiero Il pacchetto turistico delle imprese di viaggi Progettazione di un evento: l'operatività Il partner e lo sponsor La comunicazione dell'evento Il ciclo di vita della destinazione turistica L'immagine della destinazione turistica La qualità professionale nell'impresa alberghiera I sistemi certificati di gestione della qualità Le certificazioni per le imprese turistiche	Utilizzare le tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela Tradurre i dati del customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato Gestire, anche in collaborazione di 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 Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità 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

	ALL'AMBITO PROFESSIONALE DI APPARTENENZA, SIA IN ITALIANO SIA IN LINGUA STRANIERA.	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. COMPETENZA Intermedia 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. COMPETENZA Intermedia N.11 APPLICARE TECNICHE STANDARD DI DESTINATION MARKETING ATTRAVERSO OPPORTUNE AZIONI DI PROMOZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI ATTI A FORNIRE UN'IMMAGINE RICONOSCIBILE E RAPPRESENTATIVA DEL TERRITORIO		Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. 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 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 Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio 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

FRANCESE				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
2 COMPETENZA MULTILINGUISTICA 5 COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE A IMPARARE 6 COMPETENZA SOCIALE E CIVICA IN MATERIA DI CITTADINANZA 8 COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI	COMPETENZA 4 Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. COMPETENZA 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 COMPETENZA 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		Il turismo in Francia (competenze linguistico-comunicative): l'imperfetto, il comparativo, la localizzazione temporale (preposizioni e locuzioni), i pronomi dimostrativi e interrogativi, il futuro semplice;(lessico): il corpo umano, l'alimentazione sana e corretta, le abitazioni e il mobilio. micro lingua) L'hôtellerie, Présentation d'un hôtel. La réservation (communication écrite et orale). Les locations de vacances (lexique). (competenze linguistico-comunicative): i pronomi personali doppi, il condizionale presente; (lessico): capi di abbigliamento e accessori, i negozi (micro lingua). Les transports. Le transport aérien; Le transport ferroviaire; les transports	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse Partecipare a conversazioni o discussioni utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell' ambito professionale e di appartenenza. -Scrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando strutture le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell'ambito professionale e di appartenenza. - comprendere i punti principali di testi orali e scritti con discreta autonomia relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza

			urbains, le transport maritime et fluvial. -fonti dell'informazione e della documentazione. -tecniche, lessico, strumenti della comunicazione professionali (e-mail, presentazione multimediale di un hotel).	-reperire informazioni e documenti sul web, ideare e realizzare semplici testi multimediali. -utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un prodotto. -scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera.

STORIA DELL'ARTE				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. Competenza alfabetica funzionale 4. Competenza digitale 6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	COMPETENZA INTERMEDIA N.6 Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.		Il concetto di bene culturale come "deposito" di cultura Elementi caratterizzanti il territorio Italiano ed Europeo, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza L'art.9 della Costituzione italiana Valutare l'informazione, formulare argomenti e spiegare situazioni o problemi complessi;	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 Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione

			Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline; Identificare e analizzare molteplici prospettive e visioni del mondo; Comprendere le differenze nella comunicazione; Valutare le azioni e le loro conseguenze; -Essere consapevole del valore e delle regole della vita democratica; significato di Umanesimo e Rinascimento Lo sviluppo della cultura e la rinascita del mondo classico. Il recupero della cultura classica. Architettura ed arti visive: Brunelleschi, Masaccio e Donatello; Leonardo, Raffaello e Michelangelo Un secolo grande e tormentato. Il naturalismo del primo Seicento, Caravaggio. Spazio e infinito nell'arte barocca Il barocco romano: Bernini e Borromini;	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 Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. Saper identificare in un'opera i contenuti, i caratteri stilistici, l'autore. Individuare il contesto storico di cui un'opera è espressione. Sapere leggere un'opera utilizzando la terminologia specifica. Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; Cogliere i significati che il linguaggio visivo veicola; Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere; Sapere tracciare un chiaro quadro storico con consapevole organizzazione di eventi, personalità, autori, manufatti, nell'arco temporale oggetto di studio. Collegare gli eventi artistici al contesto socioculturale cui appartengono, cogliendo i principali significati di tali legami; Analizzare

			Il Barocco piemontese: Guarino Guarini e Filippo Juvarra; I caratteri dell'arte rococò; La Reggia di Caserta e l'opera di Luigi Vanvitelli. Il trionfo del barocco leccese; I caratteri stilistici del Barocco leccese e l'originalità della locale pietra; I collegamenti con il sostrato romanico. L'estro dei maestri scalpellini; clan e maestranze; La figura emblematica di Giuseppe Zimbalo.	un'opera d'arte relativamente a: materiali e tecniche usate, scelte iconografiche, aspetti stilistici; Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; Cogliere i significati che il linguaggio visivo veicola; Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere. Riconoscere le innovazioni pittoriche e compositive dell'opera di Caravaggio Inquadrare l'opera d'arte barocca nel contesto storico–culturale, individuandone dati e tecniche di realizzazione Collegare gli eventi artistici al contesto socioculturale cui appartengono, cogliendo i principali significati di tali legami; Analizzare un'opera d'arte relativamente a: materiali e tecniche usate, scelte iconografiche, aspetti stilistici; Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; Cogliere i significati che il linguaggio visivo veicola; Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere.

QUINTO ANNO

Quadro orario - ACCOGLIENZA TURISTICA - QUINTO ANNO

Disciplina	ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	2
FRANCESE	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ARTE E TERRITORIO	3
Totale	32

ASSE CULTURALE	DISCIPLINA
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO
	INGLESE
	FRANCESE
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	DIRITTO E TECNICHE AMM.
	SCIENZE E CULTURA ALIMENTAZIONE
	LAB. SERV. ACC. TURISTICA
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE
	ARTE E TERRITORIO
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA
	EDUCAZIONE CIVICA
	RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenze in uscita	5° anno	Assi
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	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	Asse storico sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	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).	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economi che, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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 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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	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.	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	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.	Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
9 - 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	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	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.	Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	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.	Asse matematico Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

TRAGUARDI DI APPRENDIMENTO DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Competenze in uscita	Quinto anno Livello QNQ 4	Assi	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)
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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2,3,4,5,6,7,8,10,12 (i numeri fanno riferimento al numero della competenza dell'area generale)

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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** storico-sociale	2, 7, 8, 10,12
3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	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.	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5,6, 7, 8,12

5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
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	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** matematico	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

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	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	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	- 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	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12
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	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
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	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** matematico	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

ITALIANO				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7		Le tipologie testuali Storia della Letteratura italiana dal Novecento ad oggi. Aspetti della cultura e tradizioni locali. Poeti del Salento: Vittorio Bodini La fruizione e la valorizzazione dei beni culturali. Arte e territorio: testimonianze dell'architettura del Ventennio nella città di Lecce. I modi e i linguaggi della comunicazione multimediale. Semplici applicazioni per l'elaborazione audio e video.	Scrivere testi di forma diversa. Orientarsi nel contesto storico-culturale. Saper ricostruire l'evoluzione della lingua nel tempo. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore. Saper riconoscere nel testo i temi fondamentali. Stabilire connessioni tra la letteratura e le altre discipline. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale. Comprende il significato delle espressioni culturali, ne indica autore, genere ed epoca di riferimento Riconosce in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale del territorio. Individua temi, argomenti, idee presenti nelle opere proposte della tradizione del territorio. Opera alcuni confronti tra le opere e gli autori proposti.

	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.			Distingue le caratteristiche principali di un'opera d'arte e di un sito d'interesse artistico e paesaggistico, collocandoli nel contesto storico e culturale di riferimento. Intuisce la fruibilità e le potenzialità di tali risorse anche in ambito economico. Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva. Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali
STORIA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza sociale e civia in materia di cittadinanza	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.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.		I principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. L'alba del XX secolo: la Belle Epoque e l'Italia liberale di Giolitti. La grande guerra. Il primo dopoguerra. L'ascesa dei totalitarismi: Fascismo, Nazismo e Stalinismo. La seconda guerra mondiale. Il secondo dopoguerra: il	Comprendere l'evoluzione storica dei diritti dell'uomo e del cittadino nella società occidentale. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo-morfologiche e le sue trasformazioni nel tempo.

8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.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. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.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. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo		mondo bipolare. L'Italia repubblicana. Lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo-morfologiche e le sue trasformazioni nel tempo I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio. Il miracolo economico: l'altra faccia del miracolo nel mezzogiorno. L'emigrazione: interna e internazionale. Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. Gli anni post guerra, Il boom economico Il piano di industrializzazione del Mezzogiorno. Schede e documenti in formato multimediale.	Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza Le caratteristiche storiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione. Leggere le fonti storiche di diversa tipologia (es. visive, multimediali e siti web dedicati).

	svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.			
LINGUA INGLESE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 2 Competenza multilinguistica 5 Competenza personale, sociale o capacità di imparare ad imparare	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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	COMPETENZA IN USCITA N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. COMPETENZA IN USCITA N. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Le funzioni comunicative per l'accoglienza di un cliente e per il servizio Lessico relativo alle varie soluzioni ricettive Regole grammaticali fondamentali A2 Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua Business tourism Mass tourism vs niche tourism Nature and rural tourism	Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per effettuare una prenotazione di camera, per accogliere e servire il cliente nelle varie soluzioni ricettive e per consigliarlo su itinerari e visite guidate Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi a prenotazioni di camere, esigenze dei clienti, descrizioni di itinerari Leggere e comprendere la descrizione di un evento, un itinerario, un pacchetto turistico

		COMPETENZA IN USCITA N. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Adventure tourism Weddings and honeymoons Food tourism Medical and wellness tourism Music and screen tourism Religious tourism Risorse locali di tipo storico, naturalistico ed urbanistico Il Salento: caratteristiche del territorio e delle sue risorse storico-naturalistico-urbanistiche La Puglia: caratteristiche del territorio e delle sue risorse storico-naturalistico-urbanistiche L'Italia: caratteristiche del territorio e delle sue risorse storico-naturalistico-urbanistiche Itinerario per la promozione di un prodotto alimentare locale The Marketing mix Sustainable Tourism Working in tourism	Scrivere email relative a prenotazioni di camere, di itinerari, di pacchetti turistici Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi agli ambiti di interesse turistico Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi relativi al settore turistico Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico su argomenti noti di interesse turistico Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico proprio del settore turistico dell'accoglienza anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.). Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti di promozione turistica Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi agli

				ambiti di interesse turistico nel Salento, in Puglia ,in Italia Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi relativi alle risorse turistiche nel Salento, in Puglia ,in Italia Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico su argomenti noti di interesse turistico nel Salento, in Puglia ,in Italia Fare descrizioni e presentazioni del Salento, della Puglia, dell'Italia con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico proprio del settore turistico dell'accoglienza anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.). Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti di promozione turistica nel Salento, in Puglia ,in Italia Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi all'opportunità di lavoro nel settore del turismo, al turismo sostenibile e alle forme di marketing.

				Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi relativi all'opportunità di lavoro nel settore del turismo, al turismo sostenibile e alle forme di marketing.- Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico su argomenti relativi all'opportunità di lavoro nel settore del turismo, al turismo sostenibile e alle forme di marketing. Fare descrizioni e presentazioni relative all'opportunità di lavoro nel settore del turismo, al turismo sostenibile e alle forme di marketing anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.). Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti relativi all'opportunità di lavoro nel settore del turismo, al turismo sostenibile e alle forme di marketing
RELIGIONE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**

4. Competenza digitale 6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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 sè e della propria comunità.		Lettura e riflessione dell'enciclica di Papa Leone XIII "Rerum Novarum" Conoscenza delle più atroci ingiustizie razziali avvenute nel corso dei secoli Lettura e riflessione degli appelli di Papa Francesco sulla Pace in Ucraina e in Terra Santa.	Prendere coscienza del mondo del lavoro, quale dovere e diritto di ogni persona. Lavoro come espressione di fede e di impegno personale Sviluppare tolleranza ed accoglienza nei confronti dello straniero. Acquisire il significato di "umanità" in contrapposizione con quello di "razza" Acquisire che l'accoglienza e la pace nella giustizia sono tra i valori più grandi da perseguire in un mondo segnato dalla guerra e dalla violenza fisica e morale
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9 RICONOSCERE I PRINCIPALI ASPETTI COMUNICATIVI,		Fondamentali nozioni di anatomia/fisiologia dell'apparato scheletrico, articolare,	Consolidare La Percezione Di sé e Completare lo Sviluppo Funzionale delle Capacità Motorie Espressive

5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6 Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 7 Competenza imprenditoriale	CULTURALI E RELAZIONALI DELL'ESPRESSIVITÀ CORPOREA ED ESERCITARE IN MODO EFFICACE LA PRATICA SPORTIVA PER IL BENESSERE INDIVIDUALE E COLLETTIVO COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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		cardiocircolatorio, respiratorio e del sistema muscolare. Principi generali di una corretta alimentazione e come è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport. Conoscere gli elementi di primo soccorso in caso di alcuni infortuni	Sviluppare un'attività motoria complessa, Avere conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica Essere in grado di praticare alcune attività e giochi sportivi con fairplay (nel rispetto della normativa vigente). Essere in grado di dirigere ed organizzare attività sportive specifiche Essere in grado di acquisire stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute. Acquisire i principi generali di una corretta alimentazione anche nell'ambito dell'attività fisica e sportiva. Essere in grado di saper intervenire in caso di alcuni infortuni.
MATEMATICA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 UTILIZZARE IN MODO FLESSIBILE I CONCETTI E GLI STRUMENTI		Continuità e limiti di una funzione Limiti notevoli Il numero "e"	Calcolare limiti di funzione Analizzare esempi di funzioni discontinue Acquisire i concetti essenziali sulle derivate.

	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.		Proprietà locali e globali delle funzioni Concetto di derivata di una funzione. Conoscere il significato geometrico della derivata prima. Conoscere le informazioni originate dallo studio della derivata prima di una funzione. Integrale indefinito e definito I solidi notevoli. Sezioni di un solido. Formule di aree e volumi. Disposizioni, combinazioni e permutazioni I coefficienti binomiali. Probabilità di un evento. Probabilità totale e composta.	Utilizzare le derivate nello studio delle funzioni. Calcolare derivate di funzioni. Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico. Calcolare l'integrale di funzioni elementari Calcolare aree e volumi Calcolare aree e volumi di solidi. Acquisire i concetti essenziali del calcolo combinatorio Acquisire e potenziare i concetti di probabilità.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11	COMPETENZA IN USCITA N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù	L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari.	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita

di imparare a imparare Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale	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	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 COMPETENZA IN USCITA N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. COMPETENZA IN USCITA N. 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 COMPETENZA IN USCITA N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Prescrizioni alimentari e religioni. L'alimentazione nella ristorazione collettiva. I nuovi prodotti alimentari. Gastronomia internazionale e turismo (Solo per VA AT) L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari. L'alimentazione nelle malattie metaboliche. L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari La filiera alimentare. Il sistema HACCP. La contaminazione biologica, fisica e chimica degli alimenti. Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.	equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. 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. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze**	**Abilità**
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 7. competenza imprenditoriale.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	COMPETENZA IN USCITA N° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. COMPETENZA IN USCITA 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. COMPETENZA IN USCITA 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.	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale Nuove tendenze del turismo mondiale Tecniche di marketing turistico Marketing pubblico, privato e integrato Analisi interna ed esterna Targeting, posizionamento e scelte strategiche Leve di marketing Tecniche e strumenti di web-marketing Piano di marketing Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e tipologie di budget Controllo budgetario e report	Identificare le caratteristiche del mercato turistico 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 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

		COMPETENZA IN USCITA N° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. COMPETENZA IN USCITA 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.	Business plan e suo contenuto Norme sulla costituzione d'impresa Norme sulla protezione dei dati personali Certificazioni di qualità Contratti del settore turistico-ricettivo e responsabilità degli operatori di settore Contratti nelle imprese di viaggio Vendita di pacchetti turistici on line	del budget Redigere il budget degli investimenti Redigere i budget settoriali e il budget economico Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati Redigere un business plan in situazioni operative semplificate Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ricettive Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese di viaggio
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E DI PROGRAMMAZIONE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze**	**Abilità**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. Competenza personale,	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 5 UTILIZZARE I LINGUAGGI	COMPETENZA IN USCITA N° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione	La comunicazione aziendale e i suoi diversi strumenti; I diversi tipi di organigramma e relative caratteristiche;	Agire in modo adeguato nel mondo del marketing e saper interpretare i bisogni del consumatore;

sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza sociale e civica in materia di cittadinanza	SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DEI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO COMPETENZA IN USCITA N° 8: REALIZZARE PACCHETTI DI OFFERTA TURISTICA INTEGRATA CON I PRINCIPI DELL'ECO SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, PROMUOVENDO LA VENDITA DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI COERENTI CON IL CONTESTO TERRITORIALE, UTILIZZANDO IL WEB COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7 INDIVIDUARE ED UTILIZZARE LE MODERNE FORME DI COMUNICAZIONE VISIVA E MULTIMEDIALE, ANCHE CON RIFERIMENTO ALLE STRATEGIE ESPRESSIVE E AGLI STRUMENTI TECNICI DELLA COMUNICAZIONE IN RETE COMPETENZA DI	dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche COMPETENZA IN USCITA N° 8: REALIZZARE PACCHETTI DI OFFERTA TURISTICA INTEGRATA CON I PRINCIPI DELL'ECO SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, PROMUOVENDO LA VENDITA DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI COERENTI CON IL CONTESTO TERRITORIALE, UTILIZZANDO IL WEB COMPETENZA IN USCITA N° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la Promozione del made in Italy COMPETENZA IN USCITA N° 6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	le teorie di organizzazione del lavoro; le strategie di comunicazione dell'immagine aziendale; Vision e mission; comunicazione aziendale e il target di riferimento; strategie di comunicazione del prodotto turistico; gli attori dell'accoglienza turistica; tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi; strumenti di pubblicità e comunicazione; pubbliche relazioni, pubblicità, promozione delle vendite; imbuto promozionale 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.)	distinguere i diversi tipi di organigramma e relative caratteristiche; distinguere le teorie di organizzazione del lavoro; individuare le strategie di comunicazione dell'immagine aziendale; 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 pubblicitari e secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura; utilizzare metodologie tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'ecosostenibilità ambientale; utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera; intervenire nella realizzazione di un piano di comunicazione aziendale o di campagne pubblicitarie Diversificare il prodotto/servizio in

	RIFERIMENTO N. 2 UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI		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 Le figure dell'agenzia pubblicitaria; gli obiettivi pubblicitari; l'efficacia comunicativa di un messaggio pubblicitario; le fasi della campagna pubblicitaria; le tipologie dei messaggi visivi e audiovisivi; strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi; tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela Capacità e competenze personali e organizzative Soft skills e Hard skills Stesura del curriculum vitae Servizio job placement Il colloquio di lavoro Le domande di un colloquio di selezione Il problem solver	base alle nuove tendenze, i modelli di consumo, le pratiche professionali, gli sviluppi tecnologici Utilizzare tecniche 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 lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care e di mercato Utilizzare i mezzi della comunicazione in funzione degli obiettivi della committenza e del Target 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 Progettare attività/iniziative di varie tipologie atte a valorizzare le tipicità del territorio Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari

				enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio Analizzare campagne di comunicazione pubblicitarie nazionali e internazionali Scegliere il prodotto di comunicazione in base a criteri di coerenza, efficacia comunicativa ed interattività Individuare le strategie di comunicazione per affrontare un colloquio di lavoro Utilizzare capacità e competenze per affrontare un colloquio di selezione Utilizzare il lessico appropriato, secondo le esigenze comunicative del contesto lavorativo di riferimento Individuare strategie appropriate per la partecipazione attiva al processo di reclutamento

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze**	**Abilità**

6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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 ANA-LISI STATISTICA E MATEMATICA. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7 UTILIZZARE STRUMENTI DI COMUNICAZIONE VISIVA E MULTI-MEDIALE 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.	COMPETENZA IN USCITA N. 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 COMPETENZA IN USCITA N. 9 GESTIRE TUTTE LE FASI DEL CICLO CLIENTE APPLICANDO LE PIÙ IDONEE TECNICHE PROFESSIONALI DI HOSPITALITY MANAGEMENT, RAPPORTANDOSI CON LE ALTRE AREE AZIENDALI, IN UN'OTTICA DI COMUNICAZIONE ED EFFICIENZA AZIENDALE. COMPETENZA IN USCITA N. 7 PROGETTARE, ANCHE CON TECNOLOGIE DIGITALI, EVENTI ENOGASTRONOMICI E CULTURALI CHE VALORIZZINO IL PATRIMONIO DELLE TRADIZIONI E DELLE TIPICITÀ LOCALI, NAZIONALI ANCHE IN CONTESTI INTERNAZIONALI PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY. COMPETENZA IN USCITA 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.	La collaborazione tra impresa ricettiva e di viaggio la collaborazione tra impresa ricettiva e i canali OTA Le aggregazioni d'impresa Progettazione di un evento: l'operatività Il partner e lo sponsor La comunicazione dell'evento Il ciclo di vita della destinazione turistica L'immagine della destinazione turistica La qualità professionale nell'impresa alberghiera I sistemi certificati di gestione della qualità Le certificazioni per le imprese turistiche	Utilizzare le tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela Tradurre i dati del customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. 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. 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 Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio 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

FRANCESE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze**	**Abilità**
2. COMPETENZA MULTILINGUISTICA 5. COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE A IMPARARE 6. COMPETENZA SOCIALE E CIVICA IN MATERIA DI CITTADINANZA 8. COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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 COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 - Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Competenza in uscita n° 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. Competenza in uscita 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.	Les résidences de tourisme, les campings, les villages de vacances, les auberges de jeunesse, les chambres d'hôtes et les gîtes ruraux. Le tourisme d'affaires, le tourisme vert, culturel, balnéaire, de montagne, de santé, religieux, fluvial, ludique. Aggettivi e pronomi indefiniti, pronomi possessivi, il gerundio. Terminologia tecnica specifica del settore dell'accoglienza turistica. Paris et ses monuments Lecce, la Florence du Baroque Itinerari di viaggio in Puglia e in una regione francese Il turismo sostenibile Terminologia tecnica specifica del settore dell'accoglienza turistica. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti di promozione turistica e	Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per consigliare, presentare e promuovere una struttura ricettiva o una forma di turismo. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti con discreta autonomia relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza (in particolare leggere e comprendere documenti di promozione turistica) . Scrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell'ambito professionale e di appartenenza. Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e

			servizi dell'ospitalità alberghiera. Le monde du travail. Tecniche e regole per la costruzione di un curriculum vitae e la redazione di una lettera di motivazione. La forma passiva, il superlativo relativo e assoluto	il lessico specifico per presentare una città di interesse turistico, descriverne il patrimonio artistico e culturale, informare su manifestazioni, eventi e attrazioni e illustrare un itinerario di viaggio. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti con discreta autonomia relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza (circuiti turistici, testi descrittivi e informativi su città e monumenti).

STORIA DELL'ARTE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 competenza alfabetica funzionale 4 competenza digitale 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed	COMPETENZA 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		Elementi caratterizzanti il territorio Italiano ed Europeo, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza Paesaggio e potenzialità del suo patrimonio	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

espressione culturali.	personali, sociali e professionali COMPETENZA 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo COMPETENZA 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.		Itinerari regionali e urbani. Beni culturali. Dal bene al patrimonio culturale. Patrimonio dell'umanità. Siti Unesco. L'arte di abitare; Il nuovo rapporto tra arte e tutela ambientale, Art. 9 della Costituzione; Oltre i luoghi del patrimonio Le comunità di patrimonio; Le mappe di comunità; Dalle mappe di comunità agli Ecomusei. I Siti UNESCO (Alcuni esempi) Arte, etica e professione La nascita e il senso dell'arte; gli eventi artistico relazionali delle prime civiltà e le tecniche artistiche per il raggiungimento della perfezione. Il rapporto tra l'arte e il potere. La nascita dei generi artistici. Il naturalismo e la luce in Caravaggio. Principi generali sul Barocco. Lo sviluppo dell'estro e dell'irregolare, del meraviglioso e dell'illusione. Architettura barocca. Da Gian Lorenzo Bernini a Francesco Borromini, da Antonio Canova a J. Louis David. Le scoperte archeologiche. La razionalità illuministica e il rifiuto del Barocco. I teorici del Neoclassicismo, i nuovi contesti e il Grand Tour.	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale 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 Saper identificare in un'opera i contenuti, i caratteri stilistici, l'autore. - Individuare il contesto storico di cui un'opera è espressione. - Sapere leggere un'opera distinguendo gli elementi compositivi, spaziali, gli aspetti tipologici ed espressivi specifici e i valori simbolici, utilizzando la terminologia specifica. - Sapere tracciare un chiaro quadro storico con consapevole organizzazione di eventi, personalità, autori, manufatti, nell'arco temporale oggetto di studio. - Saper riconoscere le tecniche, i materiali, il valore d'uso, le funzioni, la committenza e la destinazione. –Collegare gli eventi artistici al contesto socio-culturale cui appartengono, cogliendo i principali significati di tali legami;

			Gli eventi artistici e la loro collocazione spazio temporale; le principali relazioni tra eventi artistici diversi e anche lontani nello spazio e/o nel tempo; Il lessico specialistico. Il Romanticismo: Caspar David Friedrich, John Constable, J.William Turner, Théodore Géricault, Eugéne Delacroix e Francesco Hayez La Scuola di Barbizon Gustave Courbet e la rivoluzione del Realismo; Il fenomeno dei Macchiaioli in Italia; La pittura dell'Ottocento in Puglia. Il lessico specialistico; Impressionismo: La pratica dell'en plain air. La poetica dell'attimo fuggente. I soggetti urbani. L'abbandono della prospettiva rinascimentale, la ricerca degli effetti luminosi con colori puri e pennellate libere. La nascita della fotografia e i nuovi temi della pittura. il lessico specialistico. Significato generale di espressionismo e differenza con l'impressionismo. La destrutturazione della prospettiva. Il tempo e la percezione. La rottura con il passato.	Analizzare un'opera d'arte relativamente a: materiali e tecniche usate, scelte iconografiche, aspetti stilistici; Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; Cogliere i significati che il linguaggio visivo veicola; Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere.

			L’art Nouveau, il liberty, il Modernismo e la Secessione viennese L’arte dalle Avanguardie al ritorno all’ordine dal 1900 al 1945; La tendenza espressionista. I Fauves: Henri Matisse. Die Brucke: Ernst Ludwing Kirchner. – Il Cubismo: Pablo Picasso; Il Futurismo: Umberto Boccioni. Il Dadaismo: Marcel Duchamp. Il Surrealismo: René Magritte e Salvador Dalì L’arte della globalizzazione: Mangiare con gli occhi per indagare i rapporti tra il cibo e la sua rappresentazione nell'arte attraverso temi e soggetti iconografici. Gli alimenti, i rituali della tavola, l’arte del mangiare e della condivisione del cibo che gli artisti hanno rappresentato e che svelano tradizioni, stili di vita, relazioni affettive e sociali.	

CURRICOLO VERTICALE IPSEOA ENOGASTRONOMIA

TERZO ANNO

Quadro orario - ENOGASTRONOMIA - TERZO ANNO

Disciplina	ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	2
FRANCESE	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4
LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMICI :SETTORE CUCINA	6
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ARTE E TERRITORIO	1
Totale	32

ASSE CULTURALE	DISCIPLINA
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO
	INGLESE
	FRANCESE
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	DIRITTO E TECNICHE AMM.
	SCIENZE E CULTURA ALIMENTAZIONE
	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA
	ARTE E TERRITORIO
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA
	EDUCAZIONE CIVICA
	RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE

Traguardi di apprendimento intermedi per gli insegnamenti di area generale

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenze in uscita	3° anno	Assi
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	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 re- gole condivise.	Asse storico sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, ade- guato ai vari contesti.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali,dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economi- che, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

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	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	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	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	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.	Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
9 - 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	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	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.	Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale mate matico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Asse matematico Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

TRAGUARDI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Competenze in uscita	Terzo anno Livello QNQ 3	Assi	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)
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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2,3,4,5,6,7,8,10,12 (i numeri fanno riferimento al numero della competenza dell'area generale)
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	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 7, 8, 10, 11, 12
3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5,7, 8,12
5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 6, 8, 11, 12
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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12

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	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

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	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 5, 8, 10, 11, 12
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

ITALIANO				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA INTERMEDIA 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. 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. COMPETENZA INTERMEDIA 4		Le tipologie testuali - La poesia italiana dalle origini Dante e la civiltà comunale La civiltà dell'Umanesimo Petrarca e Boccaccio Il Rinascimento: Ariosto e Machiavelli. Inferno, Purgatorio e Paradiso (passi a scelta del docente). Aspetti della cultura e tradizioni locali. Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. I modi e i linguaggi della comunicazione multimediale. Semplici applicazioni per l'elaborazione audio e video.	Scrivere testi di forma diversa. Orientarsi nel contesto storico-culturale. Saper ricostruire l'evoluzione della lingua nel tempo. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore. Saper riconoscere nel testo i temi fondamentali. Stabilire connessioni tra la letteratura e le altre discipline. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale. Comprende il significato delle espressioni culturali, ne indica autore, genere ed epoca di riferimento Riconosce in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale del territorio. Individua temi, argomenti, idee presenti nelle opere proposte della tradizione del territorio. Opera alcuni confronti tra le opere e gli autori proposti.

	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. COMPETENZA INTERMEDIA 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. COMPETENZA INTERMEDIA 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			Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza. Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva. Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali

STORIA				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	**C**OMPETENZA INTERMEDIA 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 COMPETENZA INTERMEDIA 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.		I principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. L' Europa dopo il Mille. Lo sviluppo delle città: nascita della borghesia. Il risveglio della cultura e dell'economia. poteri universali e poteri locali: il monachesimo, le eresie, la lotta tra il Papa e l'Imperatore. L'età dei comuni. L'impero di Federico II: la Costituzione di Melfi. La stagione del Rinascimento. La Riforma protestante. Il dibattito sull'assolutismo: parlamentarismo inglese e la teoria liberale dello Stato. La rivoluzione scientifica. L'Europa dell'anno mille: rinascita, crescita demografica e sviluppo. ll feudalesimo. La rinascita dei commerci, le grandi direttrici	Comprendere l'evoluzione storica dei diritti dell'uomo e del cittadino nella società occidentale. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Collocare gli eventi storici e religiosi affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo-morfologiche e le sue trasformazioni nel tempo. Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza Le caratteristiche storiche essenziali del mercato del lavoro e le

	COMPETENZA INTERMEDIA 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. COMPETENZA INTERMEDIA 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. COMPETENZA INTERMEDIA 10 Applicare i concetti fondamentali e relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore		commerciali e la figura del mercante, le Repubbliche marinare. Origine e sviluppo delle monarchie europee. Italia, signorie, principati e repubbliche. I nuovi confini del mondo: i viaggi di esplorazione, l'economia coloniale. Economia e società nell'Europa del Cinquecento: economia-mondo. I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio. Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. Lo sviluppo della città. Vecchi e nuovi centri urbani; la via francigena; le cattedrali romaniche e gotiche. I centri della città comunale; l'architettura arabo-normanna; i castelli di Federico II. Le stagioni del Rinascimento: Leonardo, Gutenberg, il Mecenatismo. L'architettura spagnola in Italia. L'evoluzione dell'artigianato, corporazioni, arti e mestieri	opportunità lavorative in linea con la propria formazione. Leggere le fonti storiche di diversa tipologia (es. visive, multimediali e siti web dedicati).

	professionale di riferimento. COMPETENZA INTERMEDIA 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		nel medioevo. La rinascita dei commerci, l'evoluzione della finanza. La crisi economica del Trecento. Colonizzazione: schiavitù e commercio triangolare. Schede e documenti in formato multimediale.	

INGLESE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. Competenza alfabetica funzionale 2. Competenza multilinguistica 5. Competenza personale, sociale o capacità di imparare ad imparare	COMPETENZA INTERMEDIA 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		The world of hospitality Commercial and welfare catering Types of restaurants, traditional and local ones and contemporary ones	Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per effettuare la presentazione di un contesto ristorativo tradizionale e/o contemporaneo e del contesto paesaggistico afferente Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi a

	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. COMPETENZA n°3 INTERMEDIA: 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.		Famous food and the meaning of some local one Outlet chains The landscape in Salento, Apulia, Italy GRAMMAR A2/B1 The Kitchen Brigate The Uniform Kitchen Station/Equipment and tools Tradizioni culinarie locali, nazionali ed internazionali Modal verbs: Can/May Should Simple Past and Past Continuous Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua	presentazione di vari contesti ristorativi e paesaggistici afferenti Leggere e comprendere la descrizione di un contesto ristorativo di varia natura e del relativo paesaggio Scrivere semplici presentazioni di contesti ristorativi locali con afferenti paesaggi, nazionali ed internazionali Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per presentare i ruoli della brigata di cucina, degli strumenti da lavoro, dell'uniforme nonché di tradizioni culinarie locali e non solo Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi ai i ruoli della brigata di cucina, degli strumenti da lavoro, dell'uniforme nonché di tradizioni culinarie locali e non solo Leggere e comprendere la descrizione dei ruoli della brigata di cucina, degli strumenti da lavoro, dell'uniforme nonché di tradizioni culinarie locali e non solo Scrivere semplici testi relativi ai ruoli della brigata di cucina, agli strumenti da lavoro, all'uniforme nonché alle tradizioni culinarie locali e non solo

	COMPETENZA n°4 INTERMEDIA: 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.			

RELIGIONE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
4-Competenza digitale 6- Competenza in materia di cittadinanza 8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 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.		Garanzia dei diritti inviolabili dell'uomo sia come singolo sia nella formazioni sociali. Riferimenti alla Costituzione e alla Bibbia La storia della Chiesa nel corso dei secoli e il suo ruolo nella civiltà occidentale La Chiesa locale attraverso testimonianze territoriali.	Interrogarsi sulla condizione umana, confrontarsi criticamente sulle questioni di senso più rilevanti -Riconoscere l'identità della Chiesa attraverso alcuni grandi avvenimenti della sua storia con particolare riferimento alla sua azione nel territorio. -Sapersi confrontare con il dibattito teologico sviluppatosi nel corso dei secoli all'interno della Chiesa. Confrontare il messaggio cristiano

				universale con le culture e i contesti storici particolari e locali

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6- Competenza in materia di cittadinanza 7 Competenza imprenditoriale	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9** Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione		Essere in grado di realizzare sequenze motorie e sportive in modo autonomo e responsabile sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti. Conoscere le regole, la tecnica ed alcuni aspetti tattici delle attività dei giochi sportivi trattati e la normativa sportiva vigente che ne regola lo svolgimento. Conoscere alcuni fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica. Conoscere come rilevare i propri dati antropometrici, FC, come calcolare l'IMC; conoscere alcune tabelle di	Conoscere la tecnica esecutiva di sequenze motorie e sportive ed il regolamento di attività e giochi sportivi e come determinate situazioni possono influenzarne lo svolgimento. Essere in grado di praticare alcune attività e giochi sportivi con fair play e nel rispetto della normativa sportiva vigente. Essere in grado di osservare ed interpretare alcuni fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica. Prendere coscienza della propria corporeità per preservare il proprio benessere individuale. Essere in grado di mettere in atto comportamenti idonei per prevenire infortuni nelle diverse attività. Acquisire le informazioni relative ad alcuni interventi di primo soccorso. Essere in grado di praticare attività motorie e/o sportive realizzate in

			riferimento. Conoscere l'anatomia e la fisiologia dell'apparato cardiocircolatorio e respiratorio. Conoscere come prevenire infortuni nelle diverse attività soprattutto motorie e sportive; Conoscere come comportarsi in alcuni casi di malore/infortunio: ferita, perdita di coscienza, ostruzione delle vie aere per corpo inalato, arresto respiratorio e cardiocircolatorio, ecc. Conoscere la tecnica ed il regolamento delle attività motorie/ sportive svolte in ambiente naturale e le norme generali di tutela dello stesso e della propria sicurezza	ambiente naturale mettendo in atto comportamenti responsabili di tutela dello stesso e della propria sicurezza.

MATEMATICA				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
3.Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 Utilizzare i concetti e gli		equazioni di 1° e 2°grado disequazioni di 1° e 2°grado e frazionarie	Risoluzione di equazione e disequazione di 1° e 2° grado, anche applicandole in situazioni

	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.		sistemi di 1° e 2°grado sistemi di disequazioni Retta nel piano cartesiano. Parabola, circonferenza, ellisse e Iperbole.	problematiche. Acquisire la capacità di tradurre problemi geometrici in forma algebrica; Saper rappresentare funzioni lineari in un piano cartesiano.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. Competenza alfabetica funzionale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 6. Competenza in materia di cittadinanza	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	COMPETENZA Intermedia N.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. COMPETENZA Intermedia N. 2 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. COMPETENZA Intermedia N. 5 Utilizzare procedure tradizionali per	Elementi di dietetica e nutrizione Tutela e sicurezza alimentare del cliente I prodotti di origine vegetale e animale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Etichettatura dei prodotti di origine vegetale e animale. L'HACCP e i prodotti di	Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Valorizzare i prodotti vegetali e animali made in Italy Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy

7. Competenza imprenditoriale		l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	origine vegetale e animale. Le materie grasse e i prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Etichettatura delle materie grasse e dei prodotti dolciari. L'HACCP e materie grasse. I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Bevande alcoliche e sicurezza alimentare	

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 TERZO ANNO**	**COMPETENZA n. 8** Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i	Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento	Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi

4. Competenza in materia di cittadinanza 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 7. competenza imprenditoriale.	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 **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 TERZO ANNO** 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.	principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio. **COMPETENZA n. 2** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Riparti proporzionali diretti semplici Calcolo dell'interesse e dello sconto L'analisi del fenomeno turistico nei suoi vari aspetti e nelle componenti economiche. Turismo e sue classificazioni Analisi della domanda e dell'offerta turistica Gli elementi e le caratteristiche del mercato turistico Attività economica Azienda e tipologie Soggetti interni ed esterni all'azienda Forme giuridiche d'impresa Soggetto giuridico e soggetto economico Costituzione dell'impresa Operazioni di gestione amministrativa ed economica. Documentazione della compravendita Strumenti di regolamento Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa	della gestione dell'impresa turistico–ristorativa 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 Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di una attività economica. riconoscere le diverse forme giuridiche illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa Riconoscere e saper compilare i documenti contabili e i mezzi di pagamento. Elaborare correttamente i relativi calcoli. Utilizzare l'opportuna modulistica. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative; Redigere la documentazione di settore

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
5.Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. 4.Competenza digitale. 6.Competenza in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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 **COMPETENZA DI RIFERIMENTO** N.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro **COMPETENZA DI RIFERIMENTO** N.10 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con	COMPETENZA 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. COMPETENZA N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. COMPETENZA N.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. COMPETENZA N 4 Utilizzare, all'interno delle macroaree 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	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità, alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione dell'innovazione; 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) Criteri di elaborazione di menù e carte; Stili alimentari e dieta equilibrata; Organizzazione del personale del settore cucina; Costi di produzione del settore cucina e calcolo del food-cost di un piatto.	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu; Elaborare menu e carte; Calcolare i costi di produzione; Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi. Calcolare i costi di produzione specifici; Simulare l'organizzazione scientifica della brigata; Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi Applicare tecniche di cottura e conservazione; Produrre impasti, creme e farce, torte e dolci al cucchiaio; Produrre impasti lievitati ed evidenziare varianti regionali;

	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 **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7** Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;	COMPETENZA N. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. COMPETENZA IN USCITA N.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Organizzazione del personale del settore cucina; Costi di produzione. Tecniche di cucina; Tecniche di pasticceria **In laboratorio**: sfarinati-paste alimentari-impasti di base- funghi-alghe-animali da cortile-molluschi e crostacei-carni trasformate-zucchero-cacao-cioccolato-semifreddi-gelato. Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società; Caratteristiche della cucina regionale, nazionale; Alimenti e Piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. **In laboratorio:** La cucina regionale italiana e tipicità territoriali.	Apportare alla ricetta originale variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. Individuare le componenti culturali della gastronomia; Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.

FRANCESE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**

2.Competenza multilinguistica	COMPETENZA 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 COMPETENZA 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4- STABILIRE I COLLEGAMENTI TRA LE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, SIA IN UNA PROSPETTIVA INTERCULTURALE SIA AI FINI DELLA MOBILTA' DI STUDIO E DI LAVORO	Competenza in uscita n°6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche Competenza in uscita n° 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e dell' accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	La ristorazione commerciale La ristorazione collettiva a carattere sociale. Le guide gastronomiche IL COMPARATIVO LA BRIGATA DI CUCINA LA DIVISA DEL PERSONALE DI CUCINA LA SICUREZZA IN CUCINA L'ALLESTIMENTO DI UNA CUCINA PROFESSIONALE LE ATTREZZATURE DI CUCINA LE ATTREZZATURE DI PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI GLI UTENSILI DI CUCINA I COLTELLI LE ATTREZZATURE PER LA COTTURA LA BATTERIA DI CUCINA VERBI: SCEGLIERE, SERVIRE, PRENDERE	Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per consigliare un ristorante. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti con discreta autonomia relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza Leggere e comprendere la tipologia di un ristorante. Scrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando strutture le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell'ambito professionale e di appartenenza. Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per consigliare piatti e bevande in base alle specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti con discreta autonomia relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza Scrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su

				argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell'ambito professionale e di appartenenza. Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per dare delle regole, informarsi e parlare di sicurezza. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti con discreta autonomia relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza

STORIA DELL'ARTE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. Competenza alfabetica funzionale 4. Competenza digitale 6. Competenza in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	COMPETENZA 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali		Lineamenti di Storia dell'Arte in relazione al contesto mediterraneo ed Europeo (opere esemplificative di architettura, pittura, scultura, arti applicate) Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici	Riconoscere le categorie dei beni culturali in Italia e la loro distribuzione nel territorio. Individuare percorsi turistici di interesse ambientale e culturale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in

			(arti figurative, cinema, ecc.) Elementi caratterizzanti il territorio Italiano ed Europeo, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza Lineamenti di Storia dell'Arte in relazione al contesto mediterraneo ed Europeo (opere esemplificative di architettura, pittura, scultura, arti applicate) La periodizzazione: dalla preistoria alla storia La comparsa dell'attività artistica Le finalità dell'arte preistorica La Mezzaluna fertile dalla preistoria alla storia Le civiltà urbane in Mesopotamia ed Egitto Il ruolo dell'arte nelle civiltà vicino-orientali Gli spazi del sacro in Egitto Lo spazio funerario: dalla màstaba alla tomba rupestre Lo spazio per il culto: il tempio Le Civiltà cretese e Micenea;	termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento Collocare i primi fatturati e le prime manifestazioni artistiche dell'uomo preistorico entro la linea del tempo. Identificare e denominare i tratti distintivi dell'opera d'arte preistorica parietale e a tutto tondo Identificare e denomina i tratti distintivi delle diverse tipologie architettura megalitica, la funzione simbolica, il valore magico e propiziatorio delle "veneri", dei cicli pittorici e rupestri Collocare cronologicamente l'opera d'arte delle civiltà mesopotamiche ed egizia entro la linea del tempo Identificare e denomina i tratti distintivi dell'opera nell'arte delle civiltà mesopotamiche Identificare e denomina le caratteristiche della struttura dei primi agglomerati urbani in Mesopotamia Come nasce una città Riconoscere la relazione, la forma e la funzione della ziggurat, delle strutture difensive e del palazzo reale in Mesopotamia, del tempio e l'organizzazione degli spazi in relazione al rito in Egitto Riconoscere le norme stilistiche dell'arte di età arcaica, classica ed ellenistica; acquisire il dato di armonia, proporzione e bellezza attribuita dai greci al corpo umano;

			Le fasi e le distinzioni stilistiche della civiltà artistica greca; La produzione artistica del periodo di formazione, di quello arcaico, classico e di quello ellenistico; Il tempio Greco; gli ordini architettonici; La statuaria del periodo classico; Il Doriforo di Policleto; L'arte nella crisi della polis: la scultura ellenistica L'arte dell'utile Le tecniche costruttive: l'arco, la volta, la cupola, i paramenti murari L'architettura: templi, costruzioni onorarie, per lo svago. La casa, la villa, il palazzo imperiale La pittura: i quattro stili La scultura: il ritratto, il rilievo storico-celebrativo I caratteri dell'architettura cristiana; Gli spazi del sacro, prima e dopo il 313 Le sepolture cristiane Dalla domus ecclesiae alla chiesa a pianta longitudinale La chiesa a pianta centrale e il battistero L'arte bizantina a Ravenna	saper individuare le differenze formali, funzionali e decorative dell'architettura templare d'età arcaica e classica; comprendere le novità introdotte dal linguaggio scultoreo e architettonico d'età ellenistica Saper descrivere le principali tipologie dell'architettura romana; Individuare i caratteri delle manifestazioni artistiche romane, ponendole in rapporto alle finalità; Distinguere forme di arte idealizzata e realistica e confrontare la diversa visione del mondo della cultura greca, di quella etrusca e di quella romana; Fornire una lettura descrittiva corretta di alcune opere chiave della civiltà romana, utilizzando correttamente la terminologia specifica Saper individuare i caratteri dell'iconografia cristiana; Distinguere l'impianto architettonico della basilica cristiana; Riconoscere il valore simbolico delle decorazioni musive Collocare cronologicamente e geograficamente i manufatti dell'arte romanica contestualizzandoli; Inquadrare il ruolo delle ascendenze tardo antiche e bizantine nell'arte medievale;

			L’arte nel territorio Il Romanico: inquadramento storico e culturale; Le innovazioni tipologiche dell’architettura religiosa romanica; Il Sistema costruttivo degli edifici romanici; I grandi cantieri romanici in Italia; La scultura romanica; La pittura romanica; Il Romanico in Puglia; Le croci dipinte L’arte gotica Terminologia specifica utilizzata nel testo. Il cantiere di Assisi	Riconoscere le specificità tecnico-strutturali dell’architettura romanica; Appropriarsi del lessico basato sulla terminologia relativa alla produzione artistica di epoca romanica e saper riconoscere temi, funzione, caratteristiche tecniche della pittura, della scultura di tale periodo. Valutare l’esperienza del gotico in Italia come mediazione tra nuove tecniche e necessità sociali e culturali Confrontare l’arte gotica con l’arte romanica, sapendo individuare le ascendenze e contrapponendo le innovazioni tecniche, stilistiche e compositive Consolidare il lessico basato sulla terminologia relativa alla produzione artistica medievale Identifica e denomina le diverse tipologie iconografiche (Cristo patiens e triumphans, l’iconografia mariana della Maestà) e di tavole dipinte (dossale agiografico, polittico) Identifica e denomina le diverse tecniche pittoriche Definisce le opere, le caratteristiche formali e le novità del linguaggio di Cimabue e Giotto.

QUARTO ANNO

Quadro orario - ENOGASTRONOMIA - QUARTO ANNO

Disciplina	ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	2
FRANCESE	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA	4
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI:SETTORE SALA E VENDITA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ARTE E TERRITORIO	2
Totale	32

ASSE CULTURALE	DISCIPLINA
ASSE DEI LINGUAGGI	**ITALIANO**
	INGLESE
	FRANCESE
ASSE MATEMATICO	**MATEMATICA**
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	**DIRITTO E TECNICHE AMM.**
	SCIENZE E CULTURA ALIMENTAZIONE
	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA
	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA
	ARTE E TERRITORIO
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ASSE STORICO SOCIALE	**STORIA**
	EDUCAZIONE CIVICA
	RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE

Traguardi di apprendimento intermedi per gli insegnamenti di area generale

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenze in uscita	4° anno	Assi
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	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.	Asse storico sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Gestire l'interazione comunicativa, 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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economi- che, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	Interpretare e spiegare documenti ed eventi del- la propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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 ade- guato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	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.	Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
9 - 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	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situa- zioni sociali e professionali soggette a cambia- menti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	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.	Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale

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	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecno- logici 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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	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, an- che utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Asse matematico Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

TRAGUARDI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Competenze in uscita	Terzo anno Livello QNQ 3/4	Assi	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)
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.	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2,3,4,5,6,7,8,10,12 (i numeri fanno riferimento al numero della competenza dell'area generale)
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** storico-sociale	2, 4, 7, 8, 10,12
3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

	normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.		
4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5,6, 7, 8,12
5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
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.	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** matematico	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** matematico	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

ITALIANO				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA INTERMEDIA n.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, contestualizzando 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,		Le tipologie testuali Il Barocco Galileo Galilei-L'Illuminismo Carlo Goldoni Neoclassicismo e Preromanticismo Ugo Foscolo Il Romanticismo Giacomo Leopardi Alessandro Manzoni Aspetti della cultura e tradizioni locali. Rina Durante il Canzoniere grecanico salentino Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. Le basi della fruizione dell'opera d'arte. I modi e i linguaggi della comunicazione multimediale. Semplici applicazioni per l'elaborazione audio e video.	Scrivere testi di forma diversa. Orientarsi nel contesto storico-culturale. Saper ricostruire l'evoluzione della lingua nel tempo. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore. Saper riconoscere nel testo i temi fondamentali. Stabilire connessioni tra la letteratura e le altre discipline. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale. Comprende il significato delle espressioni culturali, ne indica autore, genere ed epoca di riferimento Riconosce in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale del territorio. Individua temi, argomenti, idee presenti nelle opere proposte della tradizione del territorio. Opera alcuni confronti tra le opere e gli autori proposti. Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza.

	con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana. COMPETENZA INTERMEDIA n.4 Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. COMPETENZA INTERMEDIA n.6 Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza COMPETENZA INTERMEDIA n.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.			Cogliere la specificità dei linguaggi non verbali. Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva. Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali

STORIA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA INTERMEDIA N.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 e della normativa specifica del settore. COMPETENZA INTERMEDIA N.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. COMPETENZA INTERMEDIA N.4		I principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. L'illuminismo. Conflitti e riforme in Europa. La rivoluzione americana. La rivoluzione francese e l'età di Napoleone. Le prime Carte Costituzionali. Lo Statuto Albertino. Dal Risorgimento all'Unità d'Italia La rivoluzione scientifica e la nuova visione della cultura. La rivoluzione industriale inglese. L'unità d'Italia: la questione meridionale. La seconda rivoluzione industriale. I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio. Conoscere il patrimonio storico, artistico e	Comprendere l'evoluzione storica dei diritti dell'uomo e del cittadino nella società occidentale. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Collocare gli eventi storici e religiosi affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo-morfologiche e le sue trasformazioni nel tempo. Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza Le caratteristiche storiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione

	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. COMPETENZA INTERMEDIA N.6 Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza. COMPETENZA INTERMEDIA N.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. **COMPETENZA INTERMEDIA N.12**		naturalistico del proprio territorio. La prima grande crisi dell'industria e l'emigrazione. L'emigrazione salentina. Schede e documenti in formato multimediale	Leggere le fonti storiche di diversa tipologia (es. visive, multimediali e siti web dedicati).

	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			

INGLESE				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 2 Competenza multilinguistica 8 Competenza personale, sociale o capacità di imparare ad imparare	COMPETENZA INTERMEDIA N.5 4° ANNO: 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	COMPETENZA IN USCITA N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	Pulses, cereals, fats Fruits and vegetables Meat, poultry Eggs, fish Herbs, spices and condiments Metodi di cottura	Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per effettuare la presentazione di una ricetta, di un pasto e di confronti tra tradizioni culinarie differenti con riferimento anche ai metodi di cottura Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi alla presentazione di una ricetta, di un pasto e a confronti tra tradizioni

	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. COMPETENZA n° 4 INTERMEDIA: Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando		Tradizioni culinarie e culturali in genere: confronti tra ricette e pasti Grammar Simple Past/Past Continuous (revision) Periodo ipotetico 1° e 2° livello 1.What's in a menu Menu formats Types of menu Breakfast, lunch and dinner menus 2.What's banqueting/buffet	culinarie differenti con riferimento anche ai metodi di cottura Leggere e comprendere la descrizione di una ricetta, di un pasto e di confronti tra tradizioni culinarie differenti con riferimento anche ai metodi di cottura Scrivere semplici presentazioni di una ricetta, di un pasto e di confronti tra tradizioni culinarie differenti con riferimento anche ai metodi di cottura Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi alla presentazione di un menu cogliendone le caratteristiche e le esigenze della clientela Partecipare a conversazioni relative alla presentazione di un menu cogliendone le caratteristiche e le esigenze della clientela Fare descrizioni e presentazioni relative alla presentazione di un menu cogliendo le esigenze del contesto, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.).

	metodi e strumenti adeguati.			

RELIGIONE CATTOLICA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
4. Competenza digitale 6. Competenza in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	COMPETENZA DI RIFERIMENTO 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.		il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato Lettura e riflessione dell'enciclica "Deus caritas est"di Papa Benedetto XVI. Testimonianze straordinarie di santità	Sa osservare e interpretare i messaggi della società in cui vive, in riferimento alla Verità, alla libertà e alle scelte morali Sa distinguere la specificità dell'etica cristiana nel dialogo e nel confronto con i valori umani universali. 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. Riconoscere le caratteristiche dell'amore cristiano, inteso come rispetto di sè e degli altri, accoglienza e solidarietà.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6- Competenza in materia di cittadinanza 7 Competenza imprenditoriale	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9 Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione		Conoscere la tecnica esecutiva di sequenze motorie e sportive ed il regolamento di attività e giochi sportivi e come determinate situazioni possono influenzarne lo svolgimento. Conoscere le regole, la tecnica ed alcuni aspetti tattici delle attività dei giochi sportivi trattati e la normativa sportiva vigente che ne regola lo svolgimento. Conoscere alcuni fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica. Conoscere come rilevare i propri dati antropometrici, FC, come calcolare l'IMC; conoscere alcune tabelle di riferimento. Conoscere l'anatomia e la fisiologia dell'apparato cardiocircolatorio e respiratorio. Conoscere come prevenire	Essere in grado di realizzare sequenze motorie e sportive in modo autonomo e responsabile sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti Essere in grado di praticare alcune attività e giochi sportivi con fair play e nel rispetto della normativa sportiva vigente. Essere in grado di osservare ed interpretare alcuni fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica. Prendere coscienza della propria corporeità per preservare il proprio benessere individuale. Essere in grado di mettere in atto comportamenti idonei per prevenire infortuni nelle diverse attività. Acquisire le informazioni relative ad alcuni interventi di primo soccorso. Essere in grado di praticare attività motorie e/o sportive realizzate in ambiente naturale mettendo in atto comportamenti responsabili di tutela dello stesso e della propria sicurezza.

			infortuni nelle diverse attività soprattutto motorie e sportive; Conoscere come comportarsi in alcuni casi di malore/infortunio: ferita, perdita di coscienza, ostruzione delle vie aere per corpo inalato, arresto respiratorio e cardiocircolatorio, ecc. Conoscere la tecnica ed il regolamento delle attività motorie/ sportive svolte in ambiente naturale e le norme generali di tutela dello stesso e della propria sicurezza.	

MATEMATICA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e		Equazioni e disequazioni di grado superiore al 2° Irrazionali Funzione esponenziale e funzione logaritmica Equazioni e disequazione	Risoluzione di equazione e disequazione di 1° e 2° e di grado superiore. Irrazionali Comprendere le nozioni di potenza, di logaritmo, di funzione esponenziale, di funzione logaritmica Risolvere equazioni e disequazioni

	risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.		esponenziali e logaritmiche Conoscere le funzioni goniometriche ed i relativi grafici Enunciato sui triangoli rettangoli Risoluzione di triangoli rettangoli Insieme dei numeri reali. Funzioni algebriche, funzioni esponenziali, logaritmiche, periodiche. Continuità e limiti di una funzione Proprietà locali e globali delle funzioni	esponenziali e logaritmiche Riconoscere, interpretare ed analizzare i grafici di funzioni esponenziali e logaritmiche Acquisire i concetti essenziali della goniometria e della trigonometria e saperli utilizzare per la risoluzione dei triangoli Calcolare dominio – codominio, le intersezioni con assi Studiare il segno di una funzione Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruire il grafico (probabile, approssimato) Calcolare limiti di funzioni Analizzare esempi di funzioni discontinue

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 8 Competenza in materia di consapevolezza ed	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela	COMPETENZA INTERMEDIA N.5 Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed	Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Principi di alimentazione	**E**ssere in grado di distinguere le diverse fasi della digestione. Essere in grado di descrivere i diversi organi dell'apparato digerente.

espressione culturali 7 Competenza imprenditoriale 3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.	internazionali. COMPETENZA INTERMEDIA N.6 Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. COMPETENZA INTERMEDIA N.1 Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento COMPETENZA INTERMEDIA 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.	equilibrata. Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. Bioenergetica. LARN. Linee guida per una sana alimentazione. Stato nutrizionale.	Saper illustrare le funzioni degli enzimi digestivi. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**

3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 7.competenza imprenditoriale.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 QUARTO ANNO 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.	**C**OMPETENZA INTERMEDIA n. 2 Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento Capitale proprio e capitale di debito finanziamenti bancari altre forme di finanziamento Struttura del bilancio d'esercizio Interpretazione del bilancio d'esercizio Indici di bilancio Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa Metodi di calcolo dei costi Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative I principali contratti del settore turistico-ristorativo Le certificazioni di qualità Contratti di lavoro subordinato Retribuzione Foglio paga dei lavoratori dipendenti	Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'imprese e all'attività di gestione identificare le possibili fonti di finanziamento interne ed esterne Identificare e classificare le voci del bilancio Calcolare i principali indici di bilancio Interpretare i dati del bilancio d'esercizio Interpretare il risultato economico d'esercizio Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa 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 Comprendere il linguaggio giuridico Individuare le principali norme riguardanti i contratti di settore Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo Riconoscere gli elementi della retribuzione Compilare il foglio paga

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. 4. Competenza digitale. 6. Competenza in materia di cittadinanza.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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 COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici	COMPETENZA N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. COMPETENZA N.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. COMPETENZA N.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. COMPETENZA N.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e an-tinfortunistica Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Fattori di rischio professionale ed-ambientale Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente Strategie di comunicazione del prodotto; Criteri di elaborazione di menu e carte; Stili alimentari e dieta equilibrata; Organizzazione del personale del settore cucina; Costi di produzione del settore cucina Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro 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. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu; Elaborare menu e carte; Calcolare i costi di produzione. 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; Individuare le componenti culturali

	nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	società; Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale; Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Organizzazione del personale del settore cucina; I costi di produzione; il magazzino e gli spazi di conservazione.	della gastronomia Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina Calcolare i costi di produzione specifici (food cost); Simulare l'organizzazione scientifica della brigata; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
4. Competenza digitale 6. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 5.Competenza in materia di cittadinanza	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 10** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo	**COMPETENZA IN USCITA 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	Aspetti tecnici e gestionali della carta I vari tipi di carta La normativa in merito agli allergeni Aspetti gestionali e strategia di vendita I costi e i prezzi	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari e gastronomiche, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio.

	svolgimento dei processi produttivi e dei servizi **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 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	realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi **COMPETENZA IN USCITA N. 2** **S**upportare 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. COMPETENZA IN USCITA N.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. COMPETENZA IN USCITA N 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro COMPETENZA IN USCITA N.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy COMPETENZA 11 Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni,	L'azienda digitale e il software I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti La gestione degli acquisti e l'economato Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto /servizio Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tecniche di ottimizzazione Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva Tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti Stili di servizio principali e complementari Le caratteristiche degli stili alimentari e i criteri della loro scelta. Preparazione di alcuni cocktail Punti di forza e di debolezza degli stili di servizio complementari	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi limitazioni alimentari Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo i principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione di un prodotto/servizio programmato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering

		degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio Regioni: prodotti tipici, cucina e vini Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP,IGP,STG,). La vite e la produzione del vino Spumanti Champagne e classificazione dei vini Abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazione per l''abbinamento, esempio di abbinamento e l'analisi sensoriale	Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondere ai 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. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione dei prodotti e\o dei servizi adeguati ai diversi contesti. Individuare prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche, peculiari, le tradizioni storiche ei criteri di classificazione di qualità. 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. Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio Identificare il legame dei prodotti e dei servizi con il territorio, riconoscendo la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di

				lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione Applicare le tecniche di promozione e pubblicazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali

FRANCESE				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
2 COMPETENZA MULTILINGUISTICA 5 COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE A IMPARARE 6 COMPETENZA SOCIALE E CIVICA IN MATERIA DI CITTADINANZA 8 COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI	COMPETENZA 4 Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. COMPETENZA 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 COMPETENZA 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie		(competenze linguistico-comunicative): l'imperfetto, il comparativo, la localizzazione temporale (preposizioni e locuzioni), i pronomi dimostrativi e interrogativi, il futuro semplice;(lessico): il corpo umano, l'alimentazione sana e corretta, le abitazioni e il mobilio. (microlingua): lessico relativo ai vari alimenti, le tipologie di fornitori, lo stoccaggio degli alimenti (competenze linguistico-comunicative): i pronomi personali doppi, il condizionale presente; (lessico): capi di	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse Partecipare a conversazioni o discussioni utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell' ambito professionale e di appartenenza. Scrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando strutture le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell'ambito professionale e di appartenenza.

	espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		abbigliamento e accessori, i negozi (microlingua): le tecniche di cottura, i fondi, i fumetti e le salse. fonti dell'informazione e della documentazione. -tecniche, lessico, strumenti della comunicazione professionale (l'ordine delle merci per e-mail,)	comprendere i punti principali di testi orali e scritti con discreta autonomia relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza reperire informazioni e documenti sul web, ideare e realizzare semplici testi multimediali. utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un prodotto. scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera.

STORIA DELL'ARTE				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 4 Competenza digitale 6. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 8 Competenza in materia di consapevolezza ed	COMPETENZA INTERMEDIA N.6 Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.		Il concetto di bene culturale come "deposito" di cultura Elementi caratterizzanti il territorio Italiano ed Europeo, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza	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 Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio

espressione culturali			L'art.9 della Costituzione italiana Valutare l'informazione, formulare argomenti e spiegare situazioni o problemi complessi; Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline; Identificare e analizzare molteplici prospettive e visioni del mondo; Comprendere le differenze nella comunicazione; Valutare le azioni e le loro conseguenze; -Essere consapevole del valore e delle regole della vita democratica; Significato di Umanesimo e Rinascimento Lo sviluppo della cultura e la rinascita del mondo classico. Il recupero della cultura classica. Architettura ed arti visive: Brunelleschi, Masaccio e Donatello; Leonardo, Raffaello e Michelangelo Un secolo grande e tormentato.	territorio d'arte nel loro contesto culturale 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 Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. Saper identificare in un'opera i contenuti, i caratteri stilistici, l'autore. Individuare il contesto storico di cui un'opera è espressione. Sapere leggere un'opera utilizzando la terminologia specifica. Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; Cogliere i significati che il linguaggio visivo veicola;

			Il naturalismo del primo Seicento, Caravaggio. Spazio e infinito nell'arte barocca Il barocco romano: Bernini e Borromini; Il Barocco piemontese: Guarino Guarini e Filippo Juvarra; I caratteri dell'arte rococò; La Reggia di Caserta e l'opera di Luigi Vanvitelli. Il trionfo del barocco leccese; I caratteri stilistici del Barocco leccese e l'originalità della locale pietra; I collegamenti con il sostrato romanico. L'estro dei maestri scalpellini; clan e maestranze; La figura emblematica di Giuseppe Zimbalo.	Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere; Sapere tracciare un chiaro quadro storico con consapevole organizzazione di eventi, personalità ,autori, manufatti, nell'arco temporale oggetto di studio. Collegare gli eventi artistici al contesto socio-culturale cui appartengono, cogliendo i principali significati di tali legami; Analizzare un'opera d'arte relativamente a: materiali e tecniche usate, scelte iconografiche, aspetti stilistici; Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; Cogliere i significati che il linguaggio visivo veicola; Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere. Riconoscere le innovazioni pittoriche e compositive dell'opera di Caravaggio Inquadrare l'opera d'arte barocca nel contesto storico–culturale, individuandone dati e tecniche di realizzazione Collegare gli eventi artistici al contesto socio-culturale cui appartengono, cogliendo i principali significati di tali legami; Analizzare un'opera d'arte relativamente a:

				materiali e tecniche usate, scelte iconografiche, aspetti stilistici; Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; Cogliere i significati che il linguaggio visivo veicola; Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere.

QUINTO ANNO

Quadro orario - ENOGASTRONOMIA - QUINTO ANNO

Disciplina	ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	2
FRANCESE	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI:SETTORE CUCINA	4
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI:SETTORE SALA E VENDITA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ARTE E TERRITORIO	1
Totale	32

ASSE CULTURALE	DISCIPLINA
ASSE DEI LINGUAGGI	**ITALIANO**
	INGLESE
	FRANCESE
ASSE MATEMATICO	**MATEMATICA**
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	**DIRITTO E TECNICHE AMM.**
	SCIENZE E CULTURA ALIMENTAZIONE
	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA
	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA
	ARTE E TERRITORIO
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ASSE STORICO SOCIALE	**STORIA**
	EDUCAZIONE CIVICA
	RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenze in uscita	5° anno	Assi
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	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	Asse storico sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	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).	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economi che, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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 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 intera-gire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	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.	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	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.	Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
9 - 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	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 comu-nità.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	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.	Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matema-tico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, in-dividuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.	Asse matematico Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

TRAGUARDI DI APPRENDIMENTO DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Competenze in uscita	Quinto anno Livello QNQ 4	Assi	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)
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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2,3,4,5,6,7,8,10,12 (i numeri fanno riferimento al numero della competenza dell'area generale)
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** storico-sociale	2, 7, 8, 10,12
3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	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.	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5,6, 7, 8,12
5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

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	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** matematico	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	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	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	- 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	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12
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	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

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	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** matematico	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

ITALIANO				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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.		Le tipologie testuali – Storia della Letteratura italiana dal Novecento ad oggi. Aspetti della cultura e tradizioni locali. Poeti del Salento: Vittorio Bodini La fruizione e la valorizzazione dei beni culturali. Arte e territorio: testimonianze dell'architettura del Ventennio nella città di Lecce. I modi e i linguaggi della comunicazione multimediale. Semplici applicazioni per l'elaborazione audio e video.	Scrivere testi di forma diversa. Orientarsi nel contesto storico-culturale. Saper ricostruire l'evoluzione della lingua nel tempo. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore. Saper riconoscere nel testo i temi fondamentali. Stabilire connessioni tra la letteratura e le altre discipline. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale. Comprende il significato delle espressioni culturali, ne indica autore, genere ed epoca di riferimento Riconosce in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale del territorio. Individua temi, argomenti, idee presenti nelle opere proposte della tradizione del territorio. Opera alcuni confronti tra le opere e gli autori proposti. Distingue le caratteristiche principali di un'opera d'arte e di un sito

				d'interesse artistico e paesaggistico, collocandoli nel contesto storico e culturale di riferimento. Intuisce la fruibilità e le potenzialità di tali risorse anche in ambito economico. Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva. Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali
STORIA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.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. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le		I principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. L'alba del XX secolo: la Belle Epoque e l'Italia liberale di Giolitti. La grande guerra. Il primo dopoguerra. L'ascesa dei totalitarismi: Fascismo, Nazismo e Stalinismo. La seconda guerra mondiale. Il secondo dopoguerra: il mondo bipolare. L'Italia repubblicana.	Comprendere l'evoluzione storica dei diritti dell'uomo e del cittadino nella società occidentale. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo-morfologiche e le sue trasformazioni nel tempo.

	trasformazioni intervenute nel corso del tempo. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.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. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.		Lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo-morfologiche e le sue trasformazioni nel tempo I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio. Il miracolo economico: l'altra faccia del miracolo nel mezzogiorno. L'emigrazione: interna e internazionale. Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. Gli anni post guerra, Il boom economico Il piano di industrializzazione del Mezzogiorno. Schede e documenti in formato multimediale.	Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza Le caratteristiche storiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione. Leggere le fonti storiche di diversa tipologia (es. visive, multimediali e siti web dedicati).

LINGUA INGLESE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 2 Competenza multilinguistica 5 Competenza personale, sociale, capacità di imparare ad imparare	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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*	COMPETENZA IN USCITA N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati COMPETENZA IN USCITA N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di Lavoro	1.What's in a menu Menu formats Types of menu Breakfast, lunch and dinner menus 2.What's banqueting/buffet HACCP: definition and seven principles Types of Hazards Microbes and food contamination Foodborne diseases: infection and poisoning Food preservation methods 1. The Eatwell plate 2. Diets The Mediterranean diet: focus on a local product	Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi alla presentazione di un menu cogliendone le caratteristiche e le esigenze della clientela Partecipare a conversazioni relative alla presentazione di un menu cogliendone le caratteristiche e le esigenze della clientela Fare descrizioni e presentazioni relative alla presentazione di un menu cogliendo le esigenze del contesto, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.). Comprendere i punti principali di testi orali relativi alla sicurezza alimentare e alla salute Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti relativamente complessi relativi alla sicurezza alimentare e alla salute Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e

			Alternative diets Religious Diets 3. Health and diet Food intolerance and allergies Eating/Drinking disorders	spontaneità utilizzando il lessico specifico su argomenti relativi alla sicurezza alimentare e alla salute Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico relativi alla sicurezza alimentare e alla salute anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.). Comprendere i punti principali di testi orali complessi ma chiari, relativi ad una alimentazione equilibrata e bilanciata, alle diete alternative e religiose, alle allergie e intolleranze alimentari, ai disturbi alimentari -Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente ad una alimentazione equilibrata e bilanciata, alle diete alternative e religiose, alle allergie e intolleranze alimentari, ai disturbi alimentari Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico in rapporto ad una alimentazione equilibrata e bilanciata, alle diete alternative e religiose, alle allergie e intolleranze alimentari, ai disturbi alimentari Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un

				ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico in reazione ad una alimentazione equilibrata e bilanciata, alle diete alternative e religiose, alle allergie e intolleranze alimentari, ai disturbi alimentari anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.). Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti
RELIGIONE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
4- Competenza digitale 6- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita		Lettura e riflessione dell'enciclica di Papa Leone XIII "Rerum Novarum" Conoscenza delle più atroci ingiustizie razziali avvenute nel corso dei secoli Lettura e riflessione degli appelli di Papa Francesco sulla Pace in Ucraina e in Terra Santa.	Prendere coscienza del mondo del lavoro, quale dovere e diritto di ogni persona. Lavoro come espressione di fede e di impegno personale Sviluppare tolleranza ed accoglienza nei confronti dello straniero. Acquisire il significato di "umanità" in contrapposizione con quello di "razza" Acquisire che l'accoglienza e la pace nella giustizia sono tra i valori più grandi da perseguire in un mondo segnato dalla guerra e dalla violenza

	orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sè e della propria comunità.			fisica e morale
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6 Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 7 Competenza imprenditoriale	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9 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 COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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		Fondamentali nozioni di anatomia/fisiologia dell'apparato scheletrico, articolare, cardiocircolatorio, respiratorio e del sistema muscolare. Principi generali di una corretta alimentazione e come è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport. Conoscere gli elementi di primo soccorso in caso di alcuni infortuni	Consolidare La Percezione Di sé e Completare lo Sviluppo Funzionale delle Capacità Motorie Espressive Sviluppare un'attività motoria complessa, Avere conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica Essere in grado di praticare alcune attività e giochi sportivi con fairplay (nel rispetto della normativa vigente). Essere in grado di dirigere ed organizzare attività sportive specifici Essere in grado di acquisire stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute. Acquisire i principi generali di una corretta alimentazione anche

				nell'ambito dell'attività fisica e sportiva. Essere in grado di saper intervenire in caso di alcuni infortuni.
MATEMATICA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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.		Continuità e limiti di una funzione Limiti notevoli Il numero "e" Proprietà locali e globali delle funzioni Concetto di derivata di una funzione. Conoscere il significato geometrico della derivata prima. Conoscere le informazioni originate dallo studio della derivata prima di una funzione. Integrale indefinito e definito I solidi notevoli. Sezioni di un solido. Formule di aree e volumi. Disposizioni, combinazioni e permutazioni I coefficienti binomiali.	Calcolare limiti di funzione Analizzare esempi di funzioni discontinue Acquisire i concetti essenziali sulle derivate. Utilizzare le derivate nello studio delle funzioni. Calcolare derivate di funzioni. Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico. Calcolare l'integrale di funzioni elementari Calcolare aree e volumi Calcolare aree e volumi di solidi. Acquisire i concetti essenziali del calcolo combinatorio Acquisire e potenziare i concetti di probabilità.

			Probabilità di un evento. Probabilità totale e composta.	

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali 6 Competenza in materia di cittadinanza 7 Competenza imprenditoriale	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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	**C**OMPETENZA IN USCITA N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati COMPETENZA IN USCITA N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. COMPETENZA IN USCITA N. 2	L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religioni. L'alimentazione nella ristorazione collettiva. L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari. L'alimentazione nelle malattie metaboliche. L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari La filiera alimentare. Il sistema HACCP. La contaminazione biologica,	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. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. 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.

		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 COMPETENZA IN USCITA N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	fisica e chimica degli alimenti. Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze**	**Abilità**
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 5. competenza personale,	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	COMPETENZA IN USCITA 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,	Evoluzione del concetto di marketing Il marketing turistico territoriale Il marketing strategico e operativo le fasi del piano di marketing il marketing mix Il business plan: fasi	identificare gli strumenti del marketing operativo Utilizzare le leve di marketing mix Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing Progettare una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan

sociale e capacità di imparare a imparare 7. competenza imprenditoriale.		promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. COMPETENZA IN USCITA 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. *COMPETENZA IN USCITA N° 8:* Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. COMPETENZA IN USCITA 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.	I preventivi d'impianto La valutazione dei dati e start up le fasi della e i tempi della programmazione il budget Le leggi che regolano l'attività ristorativa La privacy La sicurezza nei luoghi di lavoro L'igiene e la sicurezza alimentare I contratti ristorativi Il Codice del Consumo: la tutela del cliente- consumatore (sistema HACCP) Il sistema di qualità Le certificazioni di qualità La normativa sui marchi	Saper predisporre i preventivi d'impianto Definire il fabbisogno finanziario per l'avvio del ristorante Redigere il budget economico di un'impresa turistica Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie Applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti. Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative.

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze**	**Abilità**
5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. 4 Competenza digitale. 6 Competenza in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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 COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e	**COMPETENZA IN USCITA N. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. COMPETENZA IN USCITA N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. COMPETENZA IN USCITA N. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. COMPETENZA IN USCITA N. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e an-tinfortunistica Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Fattori di rischio professionale ed-ambientale Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente Strategie di comunicazione del prodotto; Criteri di elaborazione di menu e carte; Stili alimentari e dieta equilibrata; Organizzazione del personale del settore cucina;	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu; Elaborare menu e carte; Calcolare i costi di produzione. 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;

	approfondimento	vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Costi di produzione del settore cucina Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società; Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale; Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Organizzazione del personale del settore cucina; I costi di produzione; il magazzino e gli spazi di conservazione.	Individuare le componenti culturali della gastronomia Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina Calcolare i costi di produzione specifici (food cost); Simulare l'organizzazione scientifica della brigata; utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze**	**Abilità**

4 Competenza digitale 5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6-Competenza in materia di cittadinanza	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 10** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 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	**COMPETENZA IN USCITA 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 COMPETENZA IN USCITA N. 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. COMPETENZA IN USCITA N.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. COMPETENZA IN USCITA 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 COMPETENZA IN USCITA 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla	Aspetti tecnici e gestionali della carta I vari tipi di carta La normativa in merito agli allergeni Aspetti gestionali e strategia di vendita I costi e i prezzi L'azienda digitale e il software I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti La gestione degli acquisti e l'economato Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto /servizio Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tecniche di ottimizzazione Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva Tecniche metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi Tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari e gastronomiche, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi limitazioni alimentari Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo i principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione di un prodotto/servizio programmato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle

		definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. COMPETENZA IN USCITA N 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro COMPETENZA IN USCITA N.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy COMPETENZA 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	Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti Stili di servizio principali e complementari Le caratteristiche degli stili alimentari e i criteri della loro scelta. Preparazione di alcuni cocktail Punti di forza e di debolezza degli stili di servizio complementari. La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio -Regioni: prodotti tipici , cucina e vini - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari -Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP,IGP,STG,). -La vite e la produzione del vino -Spumanti Champagne e classificazione dei vini	aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione 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 rispondere ai 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. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione dei prodotti e\o dei servizi adeguati ai diversi contesti. Individuare prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche , peculiari, le tradizioni storiche ei criteri di classificazione di qualità. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli

			-Abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazione per l''abbinamento, esempio di abbinamento e l'analisi sensoriale Produzione della birra	tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio Identificare il legame dei prodotti e dei servizi con il territorio, riconoscendo la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione Applicare le tecniche di promozione e pubblicazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali

FRANCESE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze**	**Abilità**
2 COMPETENZA MULTILINGUISTICA 5 COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE A IMPARARE	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi	Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e	L'igiene Le infezioni e le intossicazioni alimentari I rischi e le misure preventive contro la contaminazione alimentare.	Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per dare delle regole, informarsi e parlare di sicurezza.

6 COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA 8 COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI	ambiti e contesti di studio e di lavoro COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 - Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	sulla salute nei luoghi di lavoro. Competenza in uscita n° **4:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Metodi di conservazione degli alimenti La dieta mediterranea Allergie e intolleranze alimentari I menù religiosi Regime vegetariano Regime vegano Le monde du travail. Tecniche e regole per la costruzione di un curriculum vitae e la redazione di una lettera di motivazione. La forma passiva	Comprendere i punti principali di testi orali e scritti con discreta autonomia relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza Scrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando strutture le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell'ambito professionale e di appartenenza. Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per consigliare piatti e bevande in base alle specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

STORIA DELL'ARTE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**

1 competenza alfabetica funzionale 4 competenza digitale 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	**COMPETENZA 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 **COMPETENZA 3** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo **COMPETENZA 6** *Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.*		Elementi caratterizzanti il territorio Italiano ed Europeo, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza Paesaggio e potenzialità del suo patrimonio Itinerari regionali e urbani. Beni culturali. Dal bene al patrimonio culturale. Patrimonio dell'umanità. Siti Unesco. L'arte di abitare; Il nuovo rapporto tra arte e tutela ambientale, Art. 9 della Costituzione; Oltre i luoghi del patrimonio Le comunità di patrimonio; Le mappe di comunità; Dalle mappe di comunità agli Ecomusei. I Siti UNESCO (Alcuni esempi) Arte, etica e professione La nascita e il senso dell'arte; gli eventi artistico relazionali delle prime civiltà e le tecniche artistiche per il raggiungimento della perfezione. Il rapporto tra l'arte e il potere. La nascita dei generi artistici. Il naturalismo e la luce in Caravaggio. Principi generali sul Barocco. Lo sviluppo dell'estro e dell'irregolare, del meraviglioso e dell'illusione. Architettura barocca.	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 Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale 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 Saper identificare in un'opera i contenuti, i caratteri stilistici, l'autore. - Individuare il contesto storico di cui un'opera è espressione. - Sapere leggere un'opera distinguendo gli elementi compositivi, spaziali, gli aspetti tipologici ed espressivi specifici e i valori simbolici, utilizzando la terminologia specifica. - Sapere tracciare un chiaro quadro storico con consapevole organizzazione di eventi, personalità,

			Da Gian Lorenzo Bernini a Francesco Borromini, da Antonio Canova a J. Louis David. Le scoperte archeologiche. La razionalità illuministica e il rifiuto del Barocco. I teorici del Neoclassicismo, i nuovi contesti e il Grand Tour. Gli eventi artistici e la loro collocazione spaziotemporale; le principali relazioni tra eventi artistici diversi e anche lontani nello spazio e/o nel tempo; Il lessico specialistico. Il Romanticismo: Caspar David Friedrich, John Constable, J.William Turner, Théodore Géricault, Eugéne Delacroix e Francesco Hayez La Scuola di Barbizon Gustave Courbet e la rivoluzione del Realismo; Il fenomeno dei Macchiaioli in Italia; La pittura dell'Ottocento in Puglia. Gli eventi artistici e la loro collocazione spaziotemporale; le principali relazioni tra eventi artistici diversi e anche lontani nello spazio e/o nel tempo; Il lessico specialistico; Impressionismo: La pratica dell'en plain air.	autori, manufatti, nell'arco temporale oggetto di studio. - Saper riconoscere le tecniche, i materiali, il valore d'uso, le funzioni, la committenza e la destinazione. –Collegare gli eventi artistici al contesto socio-culturale cui appartengono, cogliendo i principali significati di tali legami; Analizzare un'opera d'arte relativamente a: materiali e tecniche usate, scelte iconografiche, aspetti stilistici; Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; Cogliere i significati che il linguaggio visivo veicola; Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere.

			La poetica dell'attimo fuggente. I soggetti urbani. L'abbandono della prospettiva rinascimentale, la ricerca degli effetti luminosi con colori puri e pennellate libere. La nascita della fotografia e i nuovi temi della pittura. Gli eventi artistici e la loro collocazione spaziotemporale; le principali relazioni tra eventi artistici diversi e anche lontani nello spazio e/o nel tempo; il lessico specialistico. Significato generale di espressionismo e differenza con l'impressionismo. La destrutturazione della prospettiva. Il tempo e la percezione. La rottura con il passato. L'art Nouveau, il liberty, il Modernismo e la Secessione viennese L'arte dalle Avanguardie al ritorno all'ordine dal 1900 al 1945; La tendenza espressionista. I Fauves: Henri Matisse. Die Brucke: Ernst Ludwing Kirchner. – Il Cubismo: Pablo Picasso; Il Futurismo: Umberto Boccioni. Il Dadaismo: Marcel Duchamp.	

			Il Surrealismo: René Magritte e Salvador Dalì L’arte della globalizzazione: Mangiare con gli occhi per indagare i rapporti tra il cibo e la sua rappresentazione nell'arte attraverso temi e soggetti iconografici. Gli alimenti, i rituali della tavola, l’arte del mangiare e della condivisione del cibo che gli artisti hanno rappresentato e che svelano tradizioni, stili di vita, relazioni affettive e sociali.	

CURRICOLO VERTICALE IPSEOA SALA E VENDITA

TERZO ANNO

Quadro orario - SALA E VENDITA - TERZO ANNO

Disciplina	ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	2
FRANCESE	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4
LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA E VENDITA	6
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ARTE E TERRITORIO	1
Totale	32

ASSE CULTURALE	DISCIPLINA
ASSE DEI LINGUAGGI	**ITALIANO**
	INGLESE
	FRANCESE
ASSE MATEMATICO	**MATEMATICA**
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	**DIRITTO E TECNICHE AMM.**
	SCIENZE E CULTURA ALIMENTAZIONE
	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA
	ARTE E TERRITORIO
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ASSE STORICO SOCIALE	**STORIA**
	EDUCAZIONE CIVICA
	RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE

Traguardi di apprendimento intermedi per gli insegnamenti di area generale

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenze in uscita	3° anno	Assi
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	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 re- gole condivise.	Asse storico sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo ar gomentativo, e realizzare forme di riscrittura inter- testuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, ade- guato ai vari contesti.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali,dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economi- che, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	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	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.	Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
9 - 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	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	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.	Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale

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	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale mate matico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Asse matematico Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

TRAGUARDI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Competenze in uscita	Terzo anno Livello QNQ 3	Assi	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)
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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2,3,4,5,6,7,8,10,12 (i numeri fanno riferimento al numero della competenza dell'area generale)
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	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 7, 8, 10, 11, 12

3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5,7, 8,12
5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 6, 8, 11, 12

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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12
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	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

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	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12
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	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 5, 8, 10, 11, 12
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

ITALIANO				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	**COMPETENZA INTERMEDIA 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.** **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**		Le tipologie testuali - La poesia italiana dalle origini - Dante e la civiltà comunale - La civiltà dell'Umanesimo - Petrarca e Boccaccio - Il Rinascimento: Ariosto e Machiavelli. Inferno, Purgatorio e Paradiso (passi a scelta del docente). Aspetti della cultura e tradizioni locali. Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. I modi e i linguaggi della comunicazione multimediale. Semplici applicazioni per l'elaborazione audio e video.	Scrivere testi di forma diversa. Orientarsi nel contesto storico-culturale. Saper ricostruire l'evoluzione della lingua nel tempo. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore. Saper riconoscere nel testo i temi fondamentali. Stabilire connessioni tra la letteratura e le altre discipline. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale. Comprende il significato delle espressioni culturali, ne indica autore, genere ed epoca di riferimento Riconosce in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale del territorio.

	anche specialistico, adeguato ai vari contesti. **COMPETENZA INTERMEDIA 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.** **COMPETENZA INTERMEDIA 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.** **COMPETENZA INTERMEDIA 7** **Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti**			Individua temi, argomenti, idee presenti nelle opere proposte della tradizione del territorio. Opera alcuni confronti tra le opere e gli autori proposti. Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza. Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva. Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali

	per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera			

STORIA				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	**C**OMPETENZA INTERMEDIA 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 COMPETENZA INTERMEDIA 3 Identificare le relazioni tra le caratteristiche		I principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. L' Europa dopo il Mille. Lo sviluppo delle città: nascita della borghesia. Il risveglio della cultura e dell'economia. poteri universali e poteri locali: il monachesimo, le eresie, la lotta tra il Papa e l'Imperatore. L'età dei comuni. L'impero di Federico II: la Costituzione di Melfi. La stagione del Rinascimento. La Riforma protestante. Il dibattito sull'assolutismo:	Comprendere l'evoluzione storica dei diritti dell'uomo e del cittadino nella società occidentale. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Collocare gli eventi storici e religiosi affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo-morfologiche e le sue trasformazioni nel tempo.

	geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti. COMPETENZA INTERMEDIA 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. COMPETENZA INTERMEDIA 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. COMPETENZA INTERMEDIA 10		parlamentarismo inglese e la teoria liberale dello Stato. La rivoluzione scientifica. L'Europa dell'anno mille: rinascita, crescita demografica e sviluppo. ll feudalesimo. La rinascita dei commerci, le grandi direttrici commerciali e la figura del mercante, le Repubbliche marinare. Origine e sviluppo delle monarchie europee. Italia, signorie, principati e repubbliche. I nuovi confini del mondo: i viaggi di esplorazione, l'economia coloniale. Economia e società nell'Europa del Cinquecento: economia-mondo. I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio. Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. Lo sviluppo della città. Vecchi e nuovi centri urbani; la via francigena; le cattedrali romaniche e gotiche. I centri della città comunale; l'architettura arabo-normanna; i castelli di Federico II. Le stagioni	Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza Le caratteristiche storiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione. Leggere le fonti storiche di diversa tipologia (es. visive, multimediali e siti web dedicati).

	Applicare i concetti fondamentali e relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento. COMPETENZA INTERMEDIA 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		del Rinascimento: Leonardo, Gutenberg, il Mecenatismo. L'architettura spagnola in Italia. L'evoluzione dell'artigianato, corporazioni, arti e mestieri nel medioevo. La rinascita dei commerci, l'evoluzione della finanza. La crisi economica del Trecento. Colonizzazione: schiavitù e commercio triangolare. Schede e documenti in formato multimediale.	

INGLESE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
Competenza alfabetica funzionale	COMPETENZA INTERMEDIA 5	**C**OMPETENZA n°3 INTERMEDIA**:**	The world of hospitality	- Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali

Competenza multilinguistica Competenza personale, sociale o capacità di imparare ad imparare	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. COMPETENZA INTERMEDIA 6 Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel	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. COMPETENZA n°4 INTERMEDIA: 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.	Commercial and welfare catering Types of restaurants, traditional and local ones and contemporary ones Famous food and the meaning of some local one Outlet chains The landscape in Salento, Apulia, Italy GRAMMAR A2/B1 The service brigade The waiter’s uniform Mise en place and clearing front of house The dining room Service equipment Table setting Types of service Serving wine The different phases of service Modal verbs: Can, May, Could	e il lessico specifico per effettuare la presentazione di un contesto ristorativo tradizionale e/o contemporaneo e del contesto paesaggistico afferente - Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi a presentazione di vari contesti ristorativi e paesaggistici afferenti - Leggere e comprendere la descrizione di un contesto ristorativo di varia natura e del relativo paesaggio - Scrivere semplici presentazioni di contesti ristorativi locali con afferenti paesaggi, nazionali ed internazionali Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per presentare i ruoli della brigata di sala/bar, gli strumenti da lavoro, l’uniforme, i vari tipi di servizio nonché per accogliere e soddisfare il cliente - Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi ai i ruoli della brigata di sala/bar, agli strumenti da lavoro, all’uniforme, ai vari tipi di servizio nonché ad accogliere e soddisfare il cliente - Leggere e comprendere la descrizione dei ruoli della brigata di sala/bar, degli strumenti da lavoro, dell’uniforme, dei vari tipi di servizio nonché delle fasi per accogliere e soddisfare il cliente - Scrivere semplici testi relativi ai ruoli della brigata di cucina, agli strumenti da lavoro, all’uniforme, ai

	territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.		The future <u>Functions:</u> Greeting and showing guests to their table Taking orders and making suggestions Attending to the bill and saying goodbye	vari tipi di servizio nonché per accogliere e soddisfare il cliente

RELIGIONE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
4-Competenza digitale 6- Competenza in materia di cittadinanza 8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 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.		Garanzia dei diritti inviolabili dell'uomo sia come singolo sia nella formazioni sociali. Riferimenti alla Costituzione e alla Bibbia La storia della Chiesa nel corso dei secoli e il suo ruolo nella civiltà occidentale La Chiesa locale attraverso testimonianze territoriali.	Interrogarsi sulla condizione umana, confrontarsi criticamente sulle questioni di senso più rilevanti -Riconoscere l'identità della Chiesa attraverso alcuni grandi avvenimenti della sua storia con particolare riferimento alla sua azione nel territorio. -Sapersi confrontare con il dibattito teologico sviluppatosi nel corso dei secoli all'interno della Chiesa.

				Confrontare il messaggio cristiano universale con le culture e i contesti storici particolari e locali

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6- Competenza in materia di cittadinanza 7. Competenza imprenditoriale	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9** Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutel**a** della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione		Essere in grado di realizzare sequenze motorie e sportive in modo autonomo e responsabile sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti. Conoscere le regole, la tecnica ed alcuni aspetti tattici delle attività dei giochi sportivi trattati e la normativa sportiva vigente che ne regola lo svolgimento. Conoscere alcuni fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica. Conoscere come rilevare i propri dati antropometrici, FC, come calcolare l'IMC;	Conoscere la tecnica esecutiva di sequenze motorie e sportive ed il regolamento di attività e giochi sportivi e come determinate situazioni possono influenzarne lo svolgimento. Essere in grado di praticare alcune attività e giochi sportivi con fair play e nel rispetto della normativa sportiva vigente. Essere in grado di osservare ed interpretare alcuni fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica. Prendere coscienza della propria corporeità per preservare il proprio benessere individuale. Essere in grado di mettere in atto comportamenti idonei per prevenire infortuni nelle diverse attività. Acquisire le informazioni relative ad alcuni interventi di primo soccorso.

			conoscere alcune tabelle di riferimento. Conoscere l'anatomia e la fisiologia dell'apparato cardiocircolatorio e respiratorio. Conoscere come prevenire infortuni nelle diverse attività soprattutto motorie e sportive; Conoscere come comportarsi in alcuni casi di malore/infortunio: ferita, perdita di coscienza, ostruzione delle vie aere per corpo inalato, arresto respiratorio e cardiocircolatorio, ecc. Conoscere la tecnica ed il regolamento delle attività motorie/ sportive svolte in ambiente naturale e le norme generali di tutela dello stesso e della propria sicurezza	Essere in grado di praticare attività motorie e/o sportive realizzate in ambiente naturale mettendo in atto comportamenti responsabili di tutela dello stesso e della propria sicurezza.

MATEMATICA				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
3 Competenza matematica e competenza in scienze,	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12		equazioni di 1° e 2°grado disequazioni di 1° e	Risoluzione di equazione e disequazione di 1° e 2° grado, anche

tecnologie e ingegneria	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.		2°grado e frazionarie sistemi di 1° e 2°grado sistemi di disequazioni Retta nel piano cartesiano. Parabola, circonferenza, ellisse e Iperbole.	applicandole in situazioni problematiche. Acquisire la capacità di tradurre problemi geometrici in forma algebrica; Saper rappresentare funzioni lineari in un piano cartesiano.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4 Competenza digitale 6 Competenza in materia di	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	COMPETENZA Intermedia N.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. COMPETENZA Intermedia N. 2 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. COMPETENZA Intermedia N. 5	Elementi di dietetica e nutrizione Tutela e sicurezza alimentare del cliente I prodotti di origine vegetale e animale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Etichettatura dei prodotti di origine vegetale e animale.	Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Valorizzare i prodotti vegetali e animali made in Italy Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy

cittadinanza 7 Competenza imprenditoriale		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.	L'HACCP e i prodotti di origine vegetale e animale. Le materie grasse e i prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Etichettatura delle materie grasse e dei prodotti dolciari. L'HACCP e materie grasse. I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Bevande alcoliche e sicurezza alimentare	

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**

3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza in materia di cittadinanza 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 7. competenza imprenditoriale.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 TERZO ANNO 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 COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 TERZO ANNO 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.	COMPETENZA n. 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. COMPETENZA n. 2 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento Riparti proporzionali diretti semplici Calcolo dell'interesse e dello sconto L'analisi del fenomeno turistico nei suoi vari aspetti e nelle componenti economiche. Turismo e sue classificazioni Analisi della domanda e dell'offerta turistica Gli elementi e le caratteristiche del mercato turistico Attività economica Azienda e tipologie Soggetti interni ed esterni all'azienda Forme giuridiche d'impresa Soggetto giuridico e soggetto economico Costituzione dell'impresa Operazioni di gestione amministrativa ed economica. Documentazione della compravendita Strumenti di regolamento Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa Documentazione delle operazioni di gestione	Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico–ristorativa 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 Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di una attività economica. riconoscere le diverse forme giuridiche illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa Riconoscere e saper compilare i documenti contabili e i mezzi di pagamento. Elaborare correttamente i relativi calcoli. Utilizzare l'opportuna modulistica. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative; Redigere la documentazione di settore

			dell'impresa turistico-ristorativa	

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI:SETTORE SALA E VENDITA				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6 Competenza in materia di cittadinanza 4 Competenza digitale	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi Competenza di riferimento n 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	COMPETENZA 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. COMPETENZA N. 6 Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. COMPETENZA N. 4 Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera,	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali anche in lingua straniera Tecniche di rilevazione della customer care Meccanismi di fidelizzazione del cliente Aspetti tecnici e gestionali della carta I vari tipi di carta La normativa in merito agli allergeni Aspetti essenziali gestionali e strategia di vendita I costi e i prezzi I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia e di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera Adottare un atteggiamento di apertura di ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari e gastronomiche, utilizzando tecniche e

		procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati COMPETENZA 2 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. COMPETENZA 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. **C**OMPETENZA IN USCITA N.7 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali COMPETENZA IN USCITA N.10 Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di *budgeting-reporting* aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	La gestione degli acquisti e l'economato Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto /servizio Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tecniche di ottimizzazione Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva Tecniche metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi Tecniche di base per l'allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering Principi essenziali di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti Le tecniche di trancio, le principali indicazioni, le regole da rispettare e i segreti di un ottimo trancio	strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio. -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi limitazioni alimentari Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo i principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione di un prodotto/servizio programmato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione

			Stili di servizio principali e complementari Le caratteristiche degli stili alimentari e i criteri della loro scelta. Punti di forza e di debolezza degli stili di servizio complementari. La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio Regioni: prodotti tipici , cucina e vini Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP,IGP,STG,). La vite e la produzione del vino Spumanti Champagne e classificazione dei vini Produzione della birra Vini aromatizzati e vini liquorosi	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 rispondere ai 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. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione dei prodotti e\o dei servizi adeguati ai diversi contesti Individuare prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche ei criteri di classificazione di qualità. 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.

			Distillazione acqueviti e liquori Tecniche di mescita Tecnica di miscelazione La preparazione dei cocktail. Le ricette Drink cost Calcolo calorico	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio Identificare il legame dei prodotti e dei servizi con il territorio, riconoscendo la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione Applicare le tecniche di promozione e pubblicazione di prodti e servizi nei diversi contesti professionali Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. Identificare il legame e dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone le qualità di filiera e , attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri un offerta di prodotti/ servizi 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 Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati

FRANCESE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
2 Competenza multilinguistica 5 COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE A IMPARARE 6 COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA 8 COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI	COMPETENZA 4 Acquisire informazioni e stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. COMPETENZA 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 COMPETENZA 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		<u>Geografia fisica e amministrativa della Francia.</u> Aspetti della gastronomia della lingua oggetto di studio. I verbi regolari del secondo gruppo, il *futur proche*, il pronome y, i pronomi personali complemento diretto, I verbi impersonali, i pronomi relativi, i verbi pronominali. Definizione dei diversi tipi di ristorazione. La brigata di sala e la divisa. Prendere la prenotazione di un tavolo. Il passato prossimo, l'accordo del participio passato, i pronomi personali complemento indiretto, gli avverbi di tempo. Attrezzatura e materiali relativi alla sala, la mise en place. Definizione e analisi	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. Partecipare a conversazioni o discussioni utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell' ambito professionale e di appartenenza. Scrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando strutture le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell'ambito professionale e di appartenenza. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti con discreta autonomia relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti attinenti alla micro lingua

			dei diversi tipi di carte e menu. Prendere un'ordinazione in un ristorante. fonti dell'informazione e della documentazione. -tecniche, lessico, strumenti della comunicazione professionali (e-mail, presentazione multimediale di carte e menu).	dell'ambito professionale di appartenenza -reperire informazioni e documenti sul web, ideare e realizzare semplici testi multimediali. -utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un prodotto. -scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera.

STORIA DELL'ARTE				
TERZO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 4 Competenza digitale 6 Competenza in materia di cittadinanza 8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	**C**OMPETENZA 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali		Lineamenti di Storia dell'Arte in relazione al contesto mediterraneo ed Europeo (opere esemplificative di architettura, pittura, scultura, arti applicate) Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc.) Elementi caratterizzanti il territorio Italiano ed Europeo, con particolare	Riconoscere le categorie dei beni culturali in Italia e la loro distribuzione nel territorio. Individuare percorsi turistici di interesse ambientale e culturale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza 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

			riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza Lineamenti di Storia dell'Arte in relazione al contesto mediterraneo ed Europeo (opere esemplificative di architettura, pittura, scultura, arti applicate) La periodizzazione: dalla preistoria alla storia La comparsa dell'attività artistica Le finalità dell'arte preistorica La Mezzaluna fertile dalla preistoria alla storia Le civiltà urbane in Mesopotamia ed Egitto Il ruolo dell'arte nelle civiltà vicino-orientali Gli spazi del sacro in Egitto Lo spazio funerario: dalla màstaba alla tomba rupestre Lo spazio per il culto: il tempio Le Civiltà cretese e Micenea; Le fasi e le distinzioni stilistiche della civiltà artistica greca; La produzione artistica del periodo di formazione, di quello arcaico, classico e di quello ellenistico;	Collocare i primi fatturati e le prime manifestazioni artistiche dell'uomo preistorico entro la linea del tempo. Identificare e denominare i tratti distintivi dell'opera d'arte preistorica parietale e a tutto tondo Identificare e denomina i tratti distintivi delle diverse tipologie architettura megalitica, la funzione simbolica, il valore magico e propiziatorio delle "veneri", dei cicli pittorici e rupestri Collocare cronologicamente l'opera d'arte delle civiltà mesopotamiche ed egizia entro la linea del tempo Identificare e denomina i tratti distintivi dell'opera nell'arte delle civiltà mesopotamiche Identificare e denomina le caratteristiche della struttura dei primi agglomerati urbani in Mesopotamia Come nasce una città Riconoscere la relazione, la forma e la funzione della ziggurat, delle strutture difensive e del palazzo reale in Mesopotamia, del tempio e l'organizzazione degli spazi in relazione al rito in Egitto Riconoscere le norme stilistiche dell'arte di età arcaica, classica ed ellenistica; acquisire il dato di armonia, proporzione e bellezza attribuita dai greci al corpo umano; saper individuare le differenze formali, funzionali e decorative

			Il tempio Greco; gli ordini architettonici; La statuaria del periodo classico; Il Doriforo di Policleto; L'arte nella crisi della polis: la scultura ellenistica L'arte dell'utile Le tecniche costruttive: l'arco, la volta, la cupola, i paramenti murari L'architettura: templi, costruzioni onorarie, per lo svago. La casa, la villa, il palazzo imperiale La pittura: i quattro stili La scultura: il ritratto, il rilievo storico-celebrativo I caratteri dell'architettura cristiana; Gli spazi del sacro, prima e dopo il 313 Le sepolture cristiane Dalla domus ecclesiae alla chiesa a pianta longitudinale La chiesa a pianta centrale e il battistero L'arte bizantina a Ravenna L'arte nel territorio Il Romanico: inquadramento storico e culturale;	dell'architettura templare d'età arcaica e classica; comprendere le novità introdotte dal linguaggio scultoreo e architettonico d'età ellenistica Saper descrivere le principali tipologie dell'architettura romana; Individuare i caratteri delle manifestazioni artistiche romane, ponendole in rapporto alle finalità; Distinguere forme di arte idealizzata e realistica e confrontare la diversa visione del mondo della cultura greca, di quella etrusca e di quella romana; Fornire una lettura descrittiva corretta di alcune opere chiave della civiltà romana, utilizzando correttamente la terminologia specifica Saper individuare i caratteri dell'iconografia cristiana; Distinguere l'impianto architettonico della basilica cristiana; Riconoscere il valore simbolico delle decorazioni musive Collocare cronologicamente e geograficamente i manufatti dell'arte romanica contestualizzandoli; Inquadrare il ruolo delle ascendenze tardo antiche e bizantine nell'arte medievale; Riconoscere le specificità tecnico-strutturali dell'architettura romanica;

			Le innovazioni tipologiche dell'architettura religiosa romanica; Il Sistema costruttivo degli edifici romanici; I grandi cantieri romanici in Italia; La scultura romanica; La pittura romanica; Il Romanico in Puglia; Le croci dipinte L'arte gotica Terminologia specifica utilizzata nel testo. Il cantiere di Assisi	Appropriarsi del lessico basato sulla terminologia relativa alla produzione artistica di epoca romanica e saper riconoscere temi, funzione, caratteristiche tecniche della pittura, della scultura di tale periodo. Valutare l'esperienza del gotico in Italia come mediazione tra nuove tecniche e necessità sociali e culturali Confrontare l'arte gotica con l'arte romanica, sapendo individuare le ascendenze e contrapponendo le innovazioni tecniche, stilistiche e compositive Consolidare il lessico basato sulla terminologia relativa alla produzione artistica medievale Identifica e denomina le diverse tipologie iconografiche (Cristo patiens e triumphans, l'iconografia mariana della Maestà) e di tavole dipinte (dossale agiografico, polittico) Identifica e denomina le diverse tecniche pittoriche Definisce le opere, le caratteristiche formali e le novità del linguaggio di Cimabue e Giotto.

QUARTO ANNO

Quadro orario - SALA E VENDITA - QUARTO ANNO

Disciplina	ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	2
FRANCESE	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA	4
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ARTE E TERRITORIO	2
Totale	32

ASSE CULTURALE	DISCIPLINA
ASSE DEI LINGUAGGI	**ITALIANO**
	INGLESE
	FRANCESE
ASSE MATEMATICO	**MATEMATICA**
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	**DIRITTO E TECNICHE AMM.**
	SCIENZE E CULTURA ALIMENTAZIONE
	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI:SETTORE SALA E VENDITA
	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI:SETTORE CUCINA
	ARTE E TERRITORIO
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ASSE STORICO SOCIALE	**STORIA**
	EDUCAZIONE CIVICA
	RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE

Traguardi di apprendimento intermedi per gli insegnamenti di area generale

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenze in uscita	4° anno	Assi
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	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 re- gole condivise.	Asse storico sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Gestire l'interazione comunicativa, 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 inter- testuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economi- che, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

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	Interpretare e spiegare documenti ed eventi del- la propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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 pro- durre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro ade- guato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	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.	Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
9 - 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	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situa- zioni sociali e professionali soggette a cambia- menti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	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.	Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecno- logici 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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	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, an- che utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Asse matematico Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

TRAGUARDI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Competenze in uscita	**Terzo anno** **Livello QNQ 3/4**	**Assi**	**Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)**
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.	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2,3,4,5,6,7,8,10,12 (i numeri fanno riferimento al numero della competenza dell'area generale)

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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** storico-sociale	2, 4, 7, 8, 10,12
3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5,6, 7, 8,12

5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
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.	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** matematico	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

promozione del Made in Italy			
8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** matematico	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

ITALIANO

QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA INTERMEDIA n.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		Le tipologie testuali Il Barocco Galileo Galilei- L'Illuminismo Carlo Goldoni- Neoclassicismo e Preromanticismo Ugo Foscolo Il Romanticismo Giacomo Leopardi- Alessandro Manzoni Aspetti della cultura e tradizioni locali. Rina Durante il Canzoniere grecanico salentino Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. Le basi della fruizione dell'opera d'arte. I modi e i linguaggi della comunicazione multimediale. Semplici applicazioni per l'elaborazione audio e video.	Scrivere testi di forma diversa. Orientarsi nel contesto storico-culturale. Saper ricostruire l'evoluzione della lingua nel tempo. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore. Saper riconoscere nel testo i temi fondamentali. Stabilire connessioni tra la letteratura e le altre discipline. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale. Comprende il significato delle espressioni culturali, ne indica autore, genere ed epoca di riferimento Riconosce in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale del territorio. Individua temi, argomenti, idee presenti nelle opere proposte della tradizione del territorio. Opera alcuni confronti tra le opere e gli autori proposti. Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza.

	delle strutture della lingua italiana. COMPETENZA INTERMEDIA n.4 Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. COMPETENZA INTERMEDIA n.6 Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza COMPETENZA INTERMEDIA n.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.			Cogliere la specificità dei linguaggi non verbali. Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva. Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali

STORIA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA INTERMEDIA N.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 e della normativa specifica del settore. COMPETENZA INTERMEDIA N.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. COMPETENZA INTERMEDIA N.4		I principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. L'illuminismo. Conflitti e riforme in Europa. La rivoluzione americana. La rivoluzione francese e l'età di Napoleone. Le prime Carte Costituzionali. Lo Statuto Albertino. Dal Risorgimento all'Unità d'Italia La rivoluzione scientifica e la nuova visione della cultura. La rivoluzione industriale inglese. L'unità d'Italia: la questione meridionale. La seconda rivoluzione industriale. I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio. Conoscere il patrimonio storico, artistico e	Comprendere l'evoluzione storica dei diritti dell'uomo e del cittadino nella società occidentale. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Collocare gli eventi storici e religiosi affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo-morfologiche e le sue trasformazioni nel tempo. Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza Le caratteristiche storiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione

	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. COMPETENZA INTERMEDIA N.6 Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza. COMPETENZA INTERMEDIA N.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. **C**OMPETENZA INTERMEDIA N.12		naturalistico del proprio territorio. La prima grande crisi dell'industria e l'emigrazione. L'emigrazione salentina. Schede e documenti in formato multimediale	Leggere le fonti storiche di diversa tipologia (es. visive, multimediali e siti web dedicati).

	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			

INGLESE				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 2 Competenza multilinguistica 8 Competenza personale, sociale o capacità di imparare ad imparare	COMPETENZA INTERMEDIA N.5 4° ANNO: 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	COMPETENZA IN USCITA N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. COMPETENZA IN USCITA N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a	Le funzioni comunicative per l'accoglienza di un cliente e per il servizio Lessico relativo alle varie facilities e beverages Le risorse turistiche del proprio territorio Regole grammaticali fondamentali A2 Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi	- Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per accogliere e servire il cliente nella struttura ricettiva e ristorativa per descrivere le facilities della struttura, per soddisfare il cliente nel periodo di soggiorno nonché per promuovere le attrazioni turistiche - Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi a prenotazioni di stanze e di tavoli, a

	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. COMPETENZA INTERMEDIA N.6 4° anno: Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	memorizzate di uso comune Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua Informazioni basilari per un walking tour Lessico relativo al complesso architettonico della città di Lecce o altre Elementi fondamentali delle chiese di Lecce visitate in uscita didattica Lessico relativo al patrimonio artistico, storico e naturalistico (vedi Macchia Mediterranea; I Messapi; la pietra leccese) da approfondire anche con uscite didattiche Regole grammaticali fondamentali A2 Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune 1.What's in a menu Menu formats Types of menu Breakfast, lunch and dinner menus 2.What's banqueting/buffet Types of bar Bar, cafè and pub staff Bar equipment and display Bar glassware and equipment Alcoholic drinks Wine	facilities, a descrizioni di strutture ricettive/ristorative ed attrazioni turistiche - Leggere e comprendere la presentazione di una struttura ricettiva e di un dialogo sulle prenotazioni ed esigenze dei clienti e sulle attrazioni turistiche - Scrivere email relative a prenotazioni di stanze, di tavoli, a pagamenti e a soddisfare le esigenze dei clienti anche in materia di promozione turistica - Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per effettuare la presentazione di un aspetto storico-ambientale di promozione turistica locale ed internazionale e per consigliarlo su itinerari e visite guidate - Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi a presentazione di contesti storico-ambientali locali, di quadri e di semplici monumenti - Leggere e comprendere la descrizione di un evento, un itinerario, una presentazione di un quadro - Scrivere email relative a prenotazioni di camere, di itinerari, di pacchetti turistici Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi alla presentazione di un menu cogliendone le caratteristiche e le esigenze della clientela

			Wine appellation Beer Spirits and liqueurs Cocktails Beverages Juices, milkshakes and frappes Hot drinks Olive oil: the meaning and the use	-Partecipare a conversazioni relative alla presentazione di un menu cogliendone le caratteristiche e le esigenze della clientela -Fare descrizioni e presentazioni relative alla presentazione di un menu cogliendo le esigenze del contesto, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.). Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di lavoro di interesse, al vino, alla birra, ai cocktail e alle varie bevande non alcoliche nonché all'olio -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto ad ambiti di lavoro di interesse, al vino, alla birra, ai cocktail e alle varie bevande non alcoliche nonché all'olio -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 ad ambiti di lavoro

				di interesse, al vino, alla birra, ai cocktail e alle varie bevande non alcoliche nonché all'olio

RELIGIONE CATTOLICA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
4- Competenza digitale 6- Competenza in materia di cittadinanza 8 - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 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.		il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato Lettura e riflessione dell'enciclica "Deus caritas est"di Papa Benedetto XVI. Testimonianze straordinarie di santità	Sa osservare e interpretare i messaggi della società in cui vive, in riferimento alla Verità, alla libertà e alle scelte morali Sa distinguere la specificità dell'etica cristiana nel dialogo e nel confronto con i valori umani universali. 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. Riconoscere le caratteristiche dell'amore cristiano, inteso come rispetto di sè e degli altri, accoglienza e solidarietà.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6- Competenza in materia di cittadinanza 7 Competenza imprenditoriale	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9** Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione		Conoscere la tecnica esecutiva di sequenze motorie e sportive ed il regolamento di attività e giochi sportivi e come determinate situazioni possono influenzarne lo svolgimento. Conoscere le regole, la tecnica ed alcuni aspetti tattici delle attività dei giochi sportivi trattati e la normativa sportiva vigente che ne regola lo svolgimento. Conoscere alcuni fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica. Conoscere come rilevare i propri dati antropometrici, FC, come calcolare l'IMC; conoscere alcune tabelle di riferimento. Conoscere l'anatomia e la fisiologia dell'apparato cardiocircolatorio e respiratorio.	Essere in grado di realizzare sequenze motorie e sportive in modo autonomo e responsabile sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti Essere in grado di praticare alcune attività e giochi sportivi con fair play e nel rispetto della normativa sportiva vigente. Essere in grado di osservare ed interpretare alcuni fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica. Prendere coscienza della propria corporeità per preservare il proprio benessere individuale. Essere in grado di mettere in atto comportamenti idonei per prevenire infortuni nelle diverse attività. Acquisire le informazioni relative ad alcuni interventi di primo soccorso. Essere in grado di praticare attività motorie e/o sportive realizzate in ambiente naturale mettendo in atto

			Conoscere come prevenire infortuni nelle diverse attività soprattutto motorie e sportive; Conoscere come comportarsi in alcuni casi di malore/infortunio: ferita, perdita di coscienza, ostruzione delle vie aere per corpo inalato, arresto respiratorio e cardiocircolatorio, ecc. Conoscere la tecnica ed il regolamento delle attività motorie/ sportive svolte in ambiente naturale e le norme generali di tutela dello stesso e della propria sicurezza.	comportamenti responsabili di tutela dello stesso e della propria sicurezza.

MATEMATICA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non		Equazioni e disequazioni di grado superiore al 2° Irrazionali Funzione esponenziale e funzione logaritmica	Risoluzione di equazione e disequazione di 1° e 2° e di grado superiore. Irrazionali Comprendere le nozioni di potenza, di logaritmo, di funzione esponenziale, di funzione logaritmica

	completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.		Equazioni e disequazione esponenziali e logaritmiche Conoscere le funzioni goniometriche ed i relativi grafici Enunciato sui triangoli rettangoli Risoluzione di triangoli rettangoli Insieme dei numeri reali. Funzioni algebriche, funzioni esponenziali, logaritmiche, periodiche. Continuità e limiti di una funzione Proprietà locali e globali delle funzioni	Risolvere equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche Riconoscere, interpretare ed analizzare i grafici di funzioni esponenziali e logaritmiche Acquisire i concetti essenziali della goniometria e della trigonometria e saperli utilizzare per la risoluzione dei triangoli Calcolare dominio – codominio, le intersezioni con assi Studiare il segno di una funzione Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruire il grafico (probabile, approssimato) Calcolare limiti di funzioni Analizzare esempi di funzioni discontinue

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 8 Competenza in materia di consapevolezza ed	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela	COMPETENZA INTERMEDIA N.5 Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed	Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Principi di alimentazione	**E**ssere in grado di distinguere le diverse fasi della digestione. Essere in grado di descrivere i diversi organi dell'apparato digerente.

espressione culturali 7 Competenza imprenditoriale 3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.	internazionali. COMPETENZA INTERMEDIA N.6 Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. COMPETENZA INTERMEDIA N.1 Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento COMPETENZA INTERMEDIA 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.	equilibrata. Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. Bioenergetica. LARN. Linee guida per una sana alimentazione. Stato nutrizionale.	Saper illustrare le funzioni degli enzimi digestivi. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**

3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 7.competenza imprenditoriale.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 QUARTO ANNO 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.	COMPETENZA INTERMEDIA n. 2 Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento Capitale proprio e capitale di debito finanziamenti bancari altre forme di finanziamento Struttura del bilancio d'esercizio Interpretazione del bilancio d'esercizio Indici di bilancio Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa Metodi di calcolo dei costi Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative I principali contratti del settore turistico-ristorativo Le certificazioni di qualità Contratti di lavoro subordinato Retribuzione Foglio paga dei lavoratori dipendenti	Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'imprese e all'attività di gestione identificare le possibili fonti di finanziamento interne ed esterne Identificare e classificare le voci del bilancio Calcolare i principali indici di bilancio Interpretare i dati del bilancio d'esercizio Interpretare il risultato economico d'esercizio Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa 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 Comprendere il linguaggio giuridico Individuare le principali norme riguardanti i contratti di settore Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo Riconoscere gli elementi della retribuzione Compilare il foglio paga

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI:SETTORE SALA E VENDITA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 4 Competenza digitale 6 Competenza in materia di cittadinanza	**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 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	**COMPETENZA 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. **COMPETENZA N. 6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. **COMPETENZA N. 4** Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali anche in lingua straniera Tecniche di rilevazione della customer care Meccanismi di fidelizzazione del cliente Aspetti tecnici e gestionali della carta I vari tipi di carta La normativa in merito agli allergeni Aspetti gestionali e strategia di vendita I costi e i prezzi L'azienda digitale e il software I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti La gestione degli acquisti e l'economato Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto /servizio Tecniche di organizzazione del lavoro,	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia e di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera Adottare un atteggiamento di apertura di ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari e gastronomiche, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi limitazioni alimentari Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo i principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali

		aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. COMPETENZA 2 Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione COMPETENZA 3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione **COMPETENZA N. 7** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. **COMPETENZA N.11** Applicare tecniche standard di	strumenti per la gestione organizzativa. Tecniche di ottimizzazione Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva Tecniche metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi Tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti Le tecniche di trancio, le principali indicazioni, le regole da rispettare ei segreti di un ottimo trancio Stili di servizio principali e complementari Le caratteristiche degli stili alimentari e i criteri della loro scelta. Punti di forza e di debolezza degli stili di servizio complementari. La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio	Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione di un prodotto/servizio programmato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione 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 rispondere ai 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. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione dei prodotti e\o dei servizi adeguati ai diversi contesti. Individuare prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche , peculiari, le tradizioni storiche ei criteri di classificazione di qualità. 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.

		Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	-Regioni: prodotti tipici , cucina e vini - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP,IGP,STG,). La vite e la produzione del vino Spumanti Champagne e classificazione dei vini Abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazione per l''abbinamento, esempio di abbinamento. Produzione della birra Abbinamento cibo-birra: concetti di base, indicazione per l''abbinamento, esempio di abbinamento e tecniche di degustazione. Vini aromatizzati e vini liquorosi	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio Identificare il legame dei prodotti e dei servizi con il territorio, riconoscendo la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione Applicare le tecniche di promozione e pubblicazione di prodti e servizi nei diversi contesti professionali Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. Identificare il legame e dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone le qualità di filiera e , attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri un offerta di prodotti/ servizi 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 Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l’analisi dei costi, dei risultati

			Distillazione acqueviti e liquori Tecniche di mescita Tecnica di miscelazione La preparazione dei cocktail. Le ricette Drink cost Calcolo calorico	

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. 4. Competenza digitale. 6. Competenza in materia di cittadinanza.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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 COMPETENZA DI	COMPETENZA N.3 APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO COMPETENZA N.4	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e an- tinfortunistica	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro 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.

	RIFERIMENTO N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	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. COMPETENZA N.7 PROGETTARE, ANCHE CON TECNOLOGIE DIGITALI, EVENTI ENOGASTRONOMICI E CULTURALI CHE VALORIZZANO IL PATRIMONIO DELLE TRADIZIONI E DELLE TIPICITÀ LOCALI, NAZIONALI ANCHE IN CONTESTI INTERNAZIONALI PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY	Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Fattori di rischio professionale ed-ambientale Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente Strategie di comunicazione del prodotto; Criteri di elaborazione di menu e carte; Stili alimentari e dieta equilibrata; Organizzazione del personale del settore cucina; Costi di produzione del settore cucina	Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu; Elaborare menu e carte; Calcolare i costi di produzione. 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; Individuare le componenti culturali della gastronomia Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina

			Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società; Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale; Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	

FRANCESE				
QUARTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**

2 COMPETENZA MULTILINGUISTICA 5 COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE A IMPARARE 6 COMPETENZA SOCIALE E CIVICA IN MATERIA DI CITTADINANZA 8 COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI	COMPETENZA 4 Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. COMPETENZA 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 COMPETENZA 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		(Competenze linguistico-comunicative): l'imperfetto, il comparativo, la localizzazione temporale (preposizioni e locuzioni), i pronomi dimostrativi e interrogativi, il futuro semplice;(lessico): il corpo umano, l'alimentazione sana e corretta, le abitazioni e il mobilio (microlingua): lessico illustrato relativo ai vari alimenti, le tipologie di fornitori, lo stoccaggio degli alimenti, (competenze linguistico-comunicative): i pronomi personali doppi, il condizionale presente; (lessico): capi di abbigliamento e accessori, i negozi (microlingua): le tecniche di cottura, i diversi tipi di servizio, i tipi di bar, il materiale del barista, le bevande calde e fredde, le birre.	Partecipare a conversazioni o discussioni utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell' ambito professionale e di appartenenza. Scrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando strutture le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell'ambito professionale e di appartenenza. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti con discreta autonomia relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza

STORIA DELL'ARTE
QUARTO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
1. Competenza alfabetica funzionale 4. Competenza digitale 6. Competenza in materia di cittadinanza 8.Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	COMPETENZA INTERMEDIA N.6 Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.		Il concetto di bene culturale come "deposito" di cultura Elementi caratterizzanti il territorio Italiano ed Europeo, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza L'art.9 della Costituzione italiana Valutare l'informazione, formulare argomenti e spiegare situazioni o problemi complessi; Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline; Identificare e analizzare molteplici prospettive e visioni del mondo; Comprendere le differenze nella comunicazione; Valutare le azioni e le loro conseguenze; -Essere consapevole del valore e delle regole della vita democratica; ignificato di Umanesimo e Rinascimento	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 Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale 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 Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. Saper identificare in un'opera i contenuti, i caratteri stilistici, l'autore. Individuare il contesto storico di cui un'opera è espressione. Sapere leggere un'opera utilizzando la terminologia specifica.

			Lo sviluppo della cultura e la rinascita del mondo classico. Il recupero della cultura classica. Architettura ed arti visive: Brunelleschi, Masaccio e Donatello; Leonardo, Raffaello e Michelangelo Un secolo grande e tormentato. Il naturalismo del primo Seicento, Caravaggio. Spazio e infinito nell'arte barocca Il barocco romano: Bernini e Borromini; Il Barocco piemontese: Guarino Guarini e Filippo Juvarra; I caratteri dell'arte rococò; La Reggia di Caserta e l'opera di Luigi Vanvitelli. Il trionfo del barocco leccese; I caratteri stilistici del Barocco leccese e l'originalità della locale pietra; I collegamenti con il sostrato romanico. L'estro dei maestri scalpellini; clan e maestranze; La figura emblematica di Giuseppe Zimbalo.	Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; Cogliere i significati che il linguaggio visivo veicola; Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere; Sapere tracciare un chiaro quadro storico con consapevole organizzazione di eventi, personalità ,autori, manufatti, nell'arco temporale oggetto di studio. Collegare gli eventi artistici al contesto socio-culturale cui appartengono, cogliendo i principali significati di tali legami; Analizzare un'opera d'arte relativamente a: materiali e tecniche usate, scelte iconografiche, aspetti stilistici; Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; Cogliere i significati che il linguaggio visivo veicola; Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere. Riconoscere le innovazioni pittoriche e compositive dell'opera di Caravaggio Inquadrare l'opera d'arte barocca nel contesto storico–culturale,

				individuandone dati e tecniche di realizzazione Collegare gli eventi artistici al contesto socio-culturale cui appartengono, cogliendo i principali significati di tali legami; Analizzare un'opera d'arte relativamente a: materiali e tecniche usate, scelte iconografiche, aspetti stilistici; Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; Cogliere i significati che il linguaggio visivo veicola; Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere.

QUINTO ANNO

Quadro orario - SALA E VENDITA - QUINTO ANNO

Disciplina	ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	2
FRANCESE	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA	4
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ARTE E TERRITORIO	1
Totale	32

ASSE CULTURALE	DISCIPLINA
ASSE DEI LINGUAGGI	**ITALIANO**
	INGLESE
	FRANCESE
ASSE MATEMATICO	**MATEMATICA**
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO	**DIRITTO E TECNICHE AMM.**
	SCIENZE E CULTURA ALIMENTAZIONE
	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA
	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA
	ARTE E TERRITORIO
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ASSE STORICO SOCIALE	**STORIA**
	EDUCAZIONE CIVICA
	RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenze in uscita	5° anno	Assi
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	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	Asse storico sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	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).	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economi che, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
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	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	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

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	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 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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	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.	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	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.	Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
9 - 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	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	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.	Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale

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	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.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matema-tico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, in-dividuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.	Asse matematico Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

TRAGUARDI DI APPRENDIMENTO DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Competenze in uscita	Quinto anno Livello QNQ 4	Assi	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)
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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2,3,4,5,6,7,8,10,12 (i numeri fanno riferimento al numero della competenza dell'area generale)

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	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** storico-sociale	2, 7, 8, 10,12
3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	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.	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5,6, 7, 8,12

5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
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.	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.	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
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	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** matematico	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

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	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	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
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	- 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	**Asse** dei linguaggi **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12
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	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune	**Asse** dei linguaggi **Asse** matematico **Asse** scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

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	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	**Asse** dei linguaggi **Asse** storico- sociale **Asse** scientifico, tecnologico e professionale **Asse** matematico	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12

ITALIANO				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e		Le tipologie testuali Storia della Letteratura italiana dal Novecento ad oggi. Aspetti della cultura e tradizioni locali. Poeti del Salento: Vittorio Bodini La fruizione e la valorizzazione dei beni culturali. Arte e territorio: testimonianze dell'architettura del Ventennio nella città di Lecce. I modi e i linguaggi della comunicazione multimediale. Semplici applicazioni per l'elaborazione audio e video.	Scrivere testi di forma diversa. Orientarsi nel contesto storico-culturale. Saper ricostruire l'evoluzione della lingua nel tempo. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore. Saper riconoscere nel testo i temi fondamentali. Stabilire connessioni tra la letteratura e le altre discipline. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale. Comprende il significato delle espressioni culturali, ne indica autore, genere ed epoca di riferimento Riconosce in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale del territorio. Individua temi, argomenti, idee presenti nelle opere proposte della tradizione del territorio. Opera alcuni confronti tra le opere e gli autori proposti. Distingue le caratteristiche principali di un'opera d'arte e di un sito d'interesse artistico e paesaggistico,

	multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.			collocandoli nel contesto storico e culturale di riferimento. Intuisce la fruibilità e le potenzialità di tali risorse anche in ambito economico. Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva. Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali
STORIA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1. competenza alfabetica funzionale 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.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. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici,		I principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. L'alba del XX secolo: la Belle Epoque e l'Italia liberale di Giolitti. La grande guerra. Il primo dopoguerra. L'ascesa dei totalitarismi: Fascismo, Nazismo e Stalinismo. La seconda guerra mondiale. Il secondo dopoguerra: il mondo bipolare. L'Italia repubblicana. Lo sviluppo economico del territorio, le sue	Comprendere l'evoluzione storica dei diritti dell'uomo e del cittadino nella società occidentale. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo-morfologiche e le sue trasformazioni nel tempo. Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.

	territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.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. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.12		caratteristiche geo-morfologiche e le sue trasformazioni nel tempo I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio. Il miracolo economico: l'altra faccia del miracolo nel mezzogiorno. L'emigrazione: interna e internazionale. Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio. Gli anni post guerra, Il boom economico Il piano di industrializzazione del Mezzogiorno. Schede e documenti in formato multimediale.	Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza Le caratteristiche storiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione. Leggere le fonti storiche di diversa tipologia (es. visive, multimediali e siti web dedicati).

	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.			
LINGUA INGLESE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale 2 Competenza multilinguistica 5 Competenza personale, sociale o capacità di imparare ad imparare 7 competenza imprenditoriale	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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	COMPETENZA IN USCITA N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. COMPETENZA IN USCITA N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati COMPETENZA IN USCITA N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di Lavoro	Le funzioni comunicative per l'accoglienza di un cliente e per il servizio Lessico relativo alle varie soluzioni ricettive Regole grammaticali fondamentali A2 Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua 1.What's in a menu Menu formats Types of menu Breakfast, lunch and dinner menus 2.What's banqueting/buffet HACCP: definition and seven principles	Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per effettuare una prenotazione di camera, per accogliere e servire il cliente nelle varie soluzioni ricettive e per consigliarlo su itinerari e visite guidate Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi a prenotazioni di camere, esigenze dei clienti, descrizioni di itinerari Leggere e comprendere la descrizione di un evento, un itinerario, un pacchetto turistico Scrivere email relative a prenotazioni di camere, di itinerari, di pacchetti turistici Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi alla presentazione di un menu

			Types of Hazards Microbes and food contamination Foodborne diseases: infection and poisoning Food preservation methods 1. The Eatwell plate 2. Diets The Mediterranean diet: focus on a local product Alternative diets Religious Diets 3. Health and diet Food intolerance and allergies Eating/Drinking disorders	cogliendone le caratteristiche e le esigenze della clientela Partecipare a conversazioni relative alla presentazione di un menu cogliendone le caratteristiche e le esigenze della clientela Fare descrizioni e presentazioni relative alla presentazione di un menu cogliendo le esigenze del contesto, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.). Comprendere i punti principali di testi orali relativi alla sicurezza alimentare e alla salute Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti relativamente complessi relativi alla sicurezza alimentare e alla salute Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico su argomenti relativi alla sicurezza alimentare e alla salute Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico relativi alla sicurezza alimentare e alla salute anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.). Comprendere i punti principali di testi orali complessi ma chiari, relativi ad una alimentazione equilibrata e bilanciata, alle diete alternative e

				religiose, alle allergie e intolleranze alimentari, ai disturbi alimentari Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico in rapporto ad una alimentazione equilibrata e bilanciata, alle diete alternative e religiose, alle allergie e intolleranze alimentari, ai disturbi alimentari Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico in reazione ad una alimentazione equilibrata e bilanciata, alle diete alternative e religiose, alle allergie e intolleranze alimentari, ai disturbi alimentari Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti relativi ad una alimentazione equilibrata e bilanciata, alle diete alternative e religiose, alle allergie e intolleranze alimentari, ai disturbi alimentari
RELIGIONE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**

4. Competenza digitale 6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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 sè e della propria comunità.		Lettura e riflessione dell'enciclica di Papa Leone XIII "Rerum Novarum" Conoscenza delle più atroci ingiustizie razziali avvenute nel corso dei secoli Lettura e riflessione degli appelli di Papa Francesco sulla Pace in Ucraina e in Terra Santa.	Prendere coscienza del mondo del lavoro, quale dovere e diritto di ogni persona. Lavoro come espressione di fede e di impegno personale Sviluppare tolleranza ed accoglienza nei confronti dello straniero. Acquisire il significato di "umanità" in contrapposizione con quello di "razza" Acquisire che l'accoglienza e la pace nella giustizia sono tra i valori più grandi da perseguire in un mondo segnato dalla guerra e dalla violenza fisica e morale
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9 RICONOSCERE I PRINCIPALI ASPETTI COMUNICATIVI,		Fondamentali nozioni di anatomia/fisiologia dell'apparato scheletrico, articolare,	Consolidare La Percezione Di sé e Completare lo Sviluppo Funzionale delle Capacità Motorie Espressive Sviluppare un'attività motoria complessa,

5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6 Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza 7 Competenza imprenditoriale	CULTURALI E RELAZIONALI DELL'ESPRESSIVITÀ CORPOREA ED ESERCITARE IN MODO EFFICACE LA PRATICA SPORTIVA PER IL BENESSERE INDIVIDUALE E COLLETTIVO COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 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		cardiocircolatorio, respiratorio e del sistema muscolare. Principi generali di una corretta alimentazione e come è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport. Conoscere gli elementi di primo soccorso in caso di alcuni infortuni	Avere conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica Essere in grado di praticare alcune attività e giochi sportivi con fairplay (nel rispetto della normativa vigente). Essere in grado di dirigere ed organizzare attività sportive specifici Essere in grado di acquisire stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute. Acquisire i principi generali di una corretta alimentazione anche nell'ambito dell'attività fisica e sportiva. Essere in grado di saper intervenire in caso di alcuni infortuni.
MATEMATICA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 UTILIZZARE IN MODO FLESSIBILE I CONCETTI E GLI STRUMENTI FONDAMENTALI DELL'ASSE CULTURALE		Continuità e limiti di una funzione Limiti notevoli Il numero "e" Proprietà locali e globali delle funzioni	Calcolare limiti di funzione Analizzare esempi di funzioni discontinue Acquisire i concetti essenziali sulle derivate. Utilizzare le derivate nello studio delle funzioni.

	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.		Concetto di derivata di una funzione. Conoscere il significato geometrico della derivata prima. Conoscere le informazioni originate dallo studio della derivata prima di una funzione. Integrale indefinito e definito I solidi notevoli. Sezioni di un solido. Formule di aree e volumi. Disposizioni, combinazioni e permutazioni I coefficienti binomiali. Probabilità di un evento. Probabilità totale e composta.	Calcolare derivate di funzioni. Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico. Calcolare l'integrale di funzioni elementari Calcolare aree e volumi Calcolare aree e volumi di solidi. Acquisire i concetti essenziali del calcolo combinatorio Acquisire e potenziare i concetti di probabilità.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali Competenza in materia di	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della	COMPETENZA IN USCITA N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di	L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religioni. L'alimentazione nella ristorazione collettiva.	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.

cittadinanza Competenza imprenditoriale	salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati COMPETENZA IN USCITA N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. COMPETENZA IN USCITA N. 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 COMPETENZA IN USCITA N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari. L'alimentazione nelle malattie metaboliche. L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari La filiera alimentare. Il sistema HACCP. La contaminazione biologica, fisica e chimica degli alimenti. Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. 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. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURA RICETTIVA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave	**Competenze area**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze**	**Abilità**

Europee	generale		disciplinari	disciplinari
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza in materia di cittadinanza 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 7.competenza imprenditoriale.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento die processi produttivi e dei servizi	COMPETENZA IN USCITA 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. COMPETENZA IN USCITA 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. COMPETENZA IN USCITA N° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. COMPETENZA IN USCITA N° 11: Contribuire alle strategie di	Evoluzione del concetto di marketing Il marketing turistico territoriale Il marketing strategico e operativo le fasi del piano di marketing il marketing mix Il business plan: fasi I preventivi d'impianto La valutazione dei dati e start up le fasi della e i tempi della programmazione il budget Le leggi che regolano l'attività ristorativa La privacy La sicurezza nei luoghi di lavoro L'igiene e la sicurezza alimentare I contratti ristorativi	Identificare gli strumenti del marketing operativo Utilizzare le leve di marketing mix Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing Progettare una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan Saper predisporre i preventivi d'impianto Definire il fabbisogno finanziario per l'avvio del ristorante Redigere il budget economico di un'impresa turistica Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie Applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti. Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative.

		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.	Il Codice del Consumo: la tutela del cliente-consumatore (sistema HACCP) Il sistema di qualità Le certificazioni di qualità La normativa sui marchi	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze**	**Abilità**
5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 4 Competenza digitale 6 Competenza in materia di cittadinanza	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 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	COMPETENZA IN USCITA 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. COMPETENZA IN USCITA N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche COMPETENZA IN USCITA N. 2	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali anche in lingua straniera Tecniche di rilevazione della customer care Meccanismi di fidelizzazione del cliente Aspetti tecnici e gestionali della carta I vari tipi di carta La normativa in merito agli allergeni Aspetti gestionali e strategia di vendita I costi e i prezzi	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia e di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera Adottare un atteggiamento di apertura di ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali

	persona, dell'ambiente e del territorio	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. COMPETENZA IN USCITA N.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. COMPETENZA IN USCITA 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre arre aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale COMPETENZA IN USCITA 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. COMPETENZA IN USCITA N 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro COMPETENZA IN USCITA N.7	L'azienda digitale e il software I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti La gestione degli acquisti e l'economato Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto /servizio Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tecniche di ottimizzazione Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva Tecniche metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi Tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti Le tecniche di trancio, le principali indicazioni, le regole da rispettare e i segreti di un ottimo trancio Stili di servizio principali e complementari Le caratteristiche degli stili alimentari e i criteri della loro scelta.	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari e gastronomiche, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi limitazioni alimentari Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo i principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione di un prodotto/servizio programmato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

		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 COMPETENZA 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	Punti di forza e di debolezza degli stili di servizio complementari. La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio Regioni: prodotti tipici , cucina e vini - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP,IGP,STG,). La vite e la produzione del vino Spumanti Champagne e classificazione dei vini Abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazione per l''abbinamento, esempio di abbinamento. Produzione della birra Abbinamento cibo-birra: concetti di base, indicazione	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione 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 rispondere ai 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. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione dei prodotti e\o dei servizi adeguati ai diversi contesti Individuare prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche, peculiari, le tradizioni storiche ei criteri di classificazione di qualità. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del

			per l''abbinamento, esempio di abbinamento e tecniche di degustazione. Vini aromatizzati e vini liquorosi Distillazione acqueviti e liquori Tecniche di mescita Tecnica di miscelazione La preparazione dei cocktail. Le ricette Drink cost Calcolo calorico	target di clientela. Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio Identificare il legame dei prodotti e dei servizi con il territorio, riconoscendo la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione Applicare le tecniche di promozione e pubblicazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. Identificare il legame e dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone le qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri un'offerta di prodotti/ servizi 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

				Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze**	**Abilità**
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. 4. Competenza digitale. 6. Competenza in materia di cittadinanza.	Competenza di riferimento n. 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 Competenza di riferimento n. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	Competenza in uscita n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Competenza in uscita n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Competenza in uscita n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la pro-	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Fattori di rischio professionale ed-ambientale Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente Strategie di comunicazione del prodotto; Criteri di elaborazione di menu e carte;	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro ; 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. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu; Elaborare menu e carte; Calcolare i costi di produzione. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e

		mozione del Made in Italy.	Stili alimentari e dieta equilibrata; Organizzazione del personale del settore cucina; Costi di produzione del settore cucina Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società; Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale; Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy; Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering; Individuare le componenti culturali della gastronomia Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina

FRANCESE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze**	**Abilità**
2 COMPETENZA MULTILINGUISTICA	Competenza di riferimento n. 5 - Utilizzare i linguaggi	Competenza in uscita n° 1 Utilizzare tecniche di commercializzazione dei servizi e dei	Piccola storia del vino	Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per consigliare

5 COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE A IMPARARE 6 COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA 8 COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI	settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Competenza di riferimento n. 4 - Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Competenza di riferimento n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Competenza in uscita n° 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Competenza in uscita n° 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Le regioni vitivinicole francesi La classificazione dei vini Le caratteristiche dei vini Abbinamento vini e cibi Lo champagne Distillati francesi Liquori francesi Aperitivi francesi Aggettivi e pronomi indefiniti, pronomi possessivi, il gerundio. La dieta mediterranea Allergie e intolleranze alimentari I menù religiosi Regime vegetariano Regime vegano La forma passiva L'igiene Le infezioni e le intossicazioni alimentari I rischi e le misure preventive contro la contaminazione alimentare.	sulla scelta di un vino, spiegare la composizione di un cocktail o un aperitivo, consigliare un bevanda alcolica. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti con discreta autonomia relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza Leggere e comprendere una carta dei vini, un'etichetta . Scrivere testi chiari e coerenti, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando strutture le strutture grammaticali e il lessico specifico, in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla micro lingua nell'ambito professionale e di appartenenza. Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per consigliare piatti e bevande in base alle specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Partecipare a scambi comunicativi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico specifico per dare delle regole, informarsi e parlare di sicurezza.

STORIA DELL'ARTE				
QUINTO ANNO				
Competenze chiave Europee	**Competenze area generale**	**Competenze area di indirizzo**	**Conoscenze disciplinari**	**Abilità disciplinari**
1 competenza alfabetica funzionale 4 competenza digitale 6. competenza in materia di cittadinanza 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	COMPETENZA 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 COMPETENZA 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo COMPETENZA 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.		Elementi caratterizzanti il territorio Italiano ed Europeo, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza Paesaggio e potenzialità del suo patrimonio Itinerari regionali e urbani. Beni culturali. Dal bene al patrimonio culturale. Patrimonio dell'umanità. Siti Unesco. L'arte di abitare; Il nuovo rapporto tra arte e tutela ambientale, Art. 9 della Costituzione; Oltre i luoghi del patrimonio Le comunità di patrimonio; Le mappe di comunità; Dalle mappe di comunità agli Ecomusei. I Siti UNESCO (Alcuni esempi) Arte, etica e professione La nascita e il senso dell'arte; gli eventi artistico relazionali delle prime civiltà e le tecniche	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 Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale 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 Saper identificare in un'opera i contenuti, i caratteri stilistici, l'autore. Individuare il contesto storico di cui un'opera è espressione.

			artistiche per il raggiungimento della perfezione. Il rapporto tra l'arte e il potere. La nascita dei generi artistici. Il naturalismo e la luce in Caravaggio. Principi generali sul Barocco. Lo sviluppo dell'estro e dell'irregolare, del meraviglioso e dell'illusione. Architettura barocca. Da Gian Lorenzo Bernini a Francesco Borromini, da Antonio Canova a J. Louis David. Le scoperte archeologiche. La razionalità illuministica e il rifiuto del Barocco. I teorici del Neoclassicismo, i nuovi contesti e il Grand Tour. Gli eventi artistici e la loro collocazione spaziotemporale; le principali relazioni tra eventi artistici diversi e anche lontani nello spazio e/o nel tempo; Il lessico specialistico. Il Romanticismo: Caspar David Friedrich, John Constable, J.William Turner, Théodore Géricault,	Sapere leggere un'opera distinguendo gli elementi compositivi, spaziali, gli aspetti tipologici ed espressivi specifici e i valori simbolici, utilizzando la terminologia specifica. Sapere tracciare un chiaro quadro storico con consapevole organizzazione di eventi, personalità, autori, manufatti, nell'arco temporale oggetto di studio. Saper riconoscere le tecniche, i materiali, il valore d'uso, le funzioni, la committenza e la destinazione. Collegare gli eventi artistici al contesto socio-culturale cui appartengono, cogliendo i principali significati di tali legami; Analizzare un'opera d'arte relativamente a: materiali e tecniche usate, scelte iconografiche, aspetti stilistici; Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; Cogliere i significati che il linguaggio visivo veicola; Utilizzare con correttezza il lessico specialistico per l'analisi delle opere.

			Eugéne Delacroix e Francesco Hayez La Scuola di Barbizon Gustave Courbet e la rivoluzione del Realismo; Il fenomeno dei Macchiaioli in Italia; La pittura dell'Ottocento in Puglia. Gli eventi artistici e la loro collocazione spazio temporale; le principali relazioni tra eventi artistici diversi e anche lontani nello spazio e/o nel tempo; Il lessico specialistico; Impressionismo: La pratica dell'en plain air. La poetica dell'attimo fuggente. I soggetti urbani. L'abbandono della prospettiva rinascimentale, la ricerca degli effetti luminosi con colori puri e pennellate libere. La nascita della fotografia e i nuovi temi della pittura. il lessico specialistico. Significato generale di espressionismo e differenza con l'impressionismo. La destrutturazione della prospettiva. Il tempo e la percezione. La rottura con il passato. L'art Nouveau, il liberty, il Modernismo e la	

			Secessione viennese L’arte dalle Avanguardie al ritorno all’ordine dal 1900 al 1945; La tendenza espressionista. I Fauves: Henri Matisse. Die Brucke: Ernst Ludwing Kirchner. – Il Cubismo: Pablo Picasso; Il Futurismo: Umberto Boccioni. Il Dadaismo: Marcel Duchamp. Il Surrealismo: René Magritte e Salvador Dalì L’arte della globalizzazione: Mangiare con gli occhi per indagare i rapporti tra il cibo e la sua rappresentazione nell'arte attraverso temi e soggetti iconografici. Gli alimenti, i rituali della tavola, l’arte del mangiare e della condivisione del cibo che gli artisti hanno rappresentato e che svelano tradizioni, stili di vita, relazioni affettive e sociali.	