

CURRICOLO D'ISTITUTO DECLINATO PER ASSI CULTURALI IPSEOA "G. MARCHITELLI" – VILLA SANTA MARIA (CH)

BIENNIO

ASSI CULTURALI	COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE DEL PROFILO D'INDIRIZZO	CONOSCENZE	ABILITÀ
ASSE DEI LINGUAGGI (Italiano, Inglese, Francese, Religione)	<p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita 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</p>		<p>Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>Tipi e generi testuali - Aspetti grammaticali - Ortografia - Lessico - Fonologia</p>	<p>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.</p> <p>Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. 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 nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali.</p> <p>Comprendere i punti principali di testi orali relativi ad ambiti di interesse generale. Partecipare a conversazioni o discussioni con spontaneità su argomenti noti di interesse generale e di attualità.</p> <p>Fare descrizioni e presentazioni anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità</p>
ASSE MATEMATICO (Matematica, Scienze Motorie)	<p>Competenza n.8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>		<p>Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni. Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni.</p>	<p>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni. Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.</p>

	<p>Competenza 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</p> <p>Competenze n.12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>		<p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni. La rete Internet. Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet. I motori di ricerca. I sistemi di archiviazione "Cloud".</p> <p>Gli insiemi numerici N, Z, Q, R: rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Calcolo percentuale. Espressioni algebriche: polinomi, operazioni, equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Misure di grandezza: grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni regolari.</p>	<p>Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni.</p> <p>Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri. Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico. Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione.</p>
<p>ASSE STORICO SOCIALE (Storia, Geografia, Diritto e Economia)</p>	<p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita n.10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>Competenza in uscita 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,</p>		<p>Evoluzione dei sistemi politico- istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche. Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali. I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti. Lo Stato, le fonti del diritto. Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali. Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici. Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici. La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali. Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.</p>	<p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione.</p>

	dell'ambiente e del territorio.		<p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche</p> <p>Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio. Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio. Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera.</p> <p>I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare riferimento al settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo.</p>	Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni.
<p>ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE (Scienze Integrate, TIC, Scienze degli Alimenti, Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-Cucia, Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-Bar-Sala e Vendita, Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica).</p>	<p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita n.8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>	<p>Competenza in uscita n.3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenze 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro. Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. Il rapporto tra alimentazione, cultura e società. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Terminologia tecnica di base di settore. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Software applicativi di base. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p>	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Adottare tecniche di base per la manipolazione la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. Presentarsi in modo professionale. Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture. Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Utilizzare i principali software applicativi. Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. Applicare semplici procedure di gestione aziendale. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</p>

		<p>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.</p>	<p>Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. Filiera produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>	
--	--	---	---	--

CLASSI TERZE

ASSI CULTURALI	COMPETENZA DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE DEL PROFILO D'INDIRIZZO	CONOSCENZE	ABILITÀ
<p>ASSE DEI LINGUAGGI (Italiano, Inglese, Francese, Religione)</p>	<p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita 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.</p>		<p>Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. 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. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p>	<p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. 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. 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. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>
<p>ASSE MATEMATICO (Matematica, Scienze Motorie)</p>	<p>Competenza in uscita 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.</p>		<p>Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento. Sistemi di equazioni e disequazioni. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio.</p>	<p>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento. Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.</p>

	Competenze n.12: utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi			Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.
ASSE STORICO SOCIALE (Storia)	Competenza in uscita 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 in uscita 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.		I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali. Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo.
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE (Scienze Integrate, Scienze degli Alimenti, Laboratorio Enogastronomia-Cucina, Laboratorio Enogastronomia-Bar-Sala e Vendita, Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria, Laboratorio di Accoglienza Turistica, Diritto e Tecniche Amministrative, Arte e Territorio)	Competenza in uscita 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 in uscita n.6: riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.	Competenze n.7: progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. 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 ed 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.5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.) italiane e di altri Paesi. Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc..). Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio. La costituzione e la gestione dell'impresa; attività economica; azienda e sue tipologie; soggetti interni ed esterni all'azienda; forme giuridiche d'impresa; soggetto giuridico e soggetto economico; costituzione dell'impresa; operazioni di gestione; Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni enti soggetti economici ed imprenditoriali. 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. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento. Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o di prodotti e di allestimento di servizi, e/o di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità. Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Leggere e interpretare le etichette alimentari. Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di

		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>Tecniche di ascolto attivo del cliente. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.</p> <p>Tecniche di base di Hospitality Management. Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi. Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Elementi di contabilità generale e bilancio. Normativa di settore. Software applicativi.</p>	<p>panificazione. Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti. 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</p> <p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</p> <p>Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management. Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Utilizzare software gestionali.</p>
--	--	---	---	--

CLASSI QUARTE

ASSI CULTURALI	COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE DEL PROFILO D'INDIRIZZO	CONOSCENZE	ABILITÀ
<p style="text-align: center;">ASSE DEI LINGUAGGI (Italiano, Inglese, Francese, Religione)</p>	<p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita 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.</p>		<p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>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.</p> <p>Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua, dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p> <p>Comprendere in maniera globale e con discreta autonomia, testi scritti e orali relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>
<p style="text-align: center;">ASSE MATEMATICO (Matematica, Scienze Motorie)</p>	<p>Competenza 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.</p> <p>Competenze n.12: utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>		<p>Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.</p> <p>Sistemi di equazioni e disequazioni.</p> <p>Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica).</p>	<p>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico.</p> <p>Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.</p>
<p style="text-align: center;">ASSE STORICO SOCIALE (Storia)</p>	<p>Competenza in uscita n.3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Competenza in uscita n.4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia</p>		<p>Evoluzione dei sistemi politico- istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali</p> <p>Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.</p> <p>I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali.</p> <p>I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio Paese e nel mondo.</p>	<p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.</p>

	ai fini della mobilità di studio e di lavoro			
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE (Scienze Integrate, Scienze degli Alimenti, Laboratorio Enogastronomia-Cucia, Laboratorio Enogastronomia-Bar-Sala e Vendita, Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria, Laboratorio di Accoglienza Turistica, Diritto e Tecniche Amministrative, Arte e Territorio)	<p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita n.6: riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Competenza in uscita n.11: utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.</p> <p>I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.) italiane e di altri Paesi.</p> <p>Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc.). Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.</p> <p>I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro. Mercato del lavoro. Reclutamento del personale. Contratti di lavoro subordinato e autonomo. Retribuzione. Foglio paga. Mercato turistico e sue tendenze.</p> <p>Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.</p> <p>Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare.</p> <p>Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.</p> <p>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.</p> <p>Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera. Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT).</p>	<p>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.</p> <p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.</p> <p>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.</p> <p>Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.</p> <p>Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.</p> <p>Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</p> <p>Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.</p> <p>Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</p> <p>Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.</p> <p>Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti.</p> <p>Tradurre i dati del customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato.</p> <p>Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.</p>

CLASSI QUINTE

ASSI CULTURALI	COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE DEL PROFILO D'INDIRIZZO	CONOSCENZE	ABILITÀ
ASSE DEI LINGUAGGI (Italiano, Inglese, Francese, Religione)	<p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita 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.</p>		<p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>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 nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti, citazioni funzionali al discorso.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p> <p>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.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p>
ASSE MATEMATICO (Matematica, Scienze Motorie)	<p>Competenza 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.</p> <p>Competenze n.12: utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>		<p>Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.</p> <p>Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica).</p> <p>Funzioni reali, razionali, paraboliche, caratteristiche e parametri significativi.</p>	<p>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p>

<p style="text-align: center;">ASSE STORICO SOCIALE (Storia)</p>	<p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenze in uscita 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.</p>		<p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali. Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.</p> <p>Fonti dell'informazione e della documentazione comunicativo. Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p>	<p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p>
<p style="text-align: center;">ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE (Scienze Integrate, Scienze degli Alimenti, Laboratorio Enogastronomia-Cucia, Laboratorio Enogastronomia-Bar-Sala e Vendita, Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria, Laboratorio di Accoglienza Turistica, Diritto e Tecniche Amministrative, Arte e Territorio)</p>	<p>Competenza in uscita n.6: riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico- artistici del proprio territorio.</p> <p>Aspetti generali del marketing; il marketing strategico; il marketing operativo; il web marketing. Tecniche di promozione e vendita. Elementi di marketing operativo e strategico. Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario.</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p> <p>L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>	<p>Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale Impostare il lavoro tenendo conto delle nuove tendenze, delle pratiche professionali e degli sviluppi tecnologici e di mercato; lo studente è in grado di utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Progettare attività/iniziativa di varie tipologie atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>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.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.</p>

		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p>	<p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p> <p>Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e imitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.</p>
--	--	---	---	--

ATTIVITÀ ALTERNATIVE ALL'INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

Secondo quanto deliberato dal Collegio dei Docenti nella seduta n. 2 del 25 settembre 2023, per gli alunni che in alternativa all'insegnamento della religione cattolica scelgono di svolgere attività didattiche e formative, saranno proposti ed affrontati i seguenti argomenti:

- La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani;
- Approfondimento di contenuti scelti dell'Agenda 2030;
- Il concetto di benessere secondo la definizione proposta dall'OMS;
- Approfondimento relativo alla modifica all'art. 33 della Costituzione che introduce il nuovo comma «La Repubblica riconosce il valore educativo, sociale e di promozione del benessere psicofisico dell'attività sportiva in tutte le sue forme».