

EDUCAZIONE CIVICA
PERCORSI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA				
Macroarea	Competenze	Contenuti	Discipline Coinvolte	N. Ore
1. Costituzione	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il valore dell'Unione Europea come comunità di stati uniti da storia e cultura comuni e arricchiti dalle reciproche differenze • Valorizzare la propria identità culturale • Riconoscere che il mondo è necessariamente interdipendente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La nascita dell'Europa politica ed economica ➤ Politiche sociali in Europa ➤ Organizzazioni sovranazionali ➤ Programmi di scambio Europei 	Storia	2
			Sc. motorie e sportive	2
			Lingua e letteratura italiana	3
1. Sviluppo sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i propri diritti e le tutele garantite ai lavoratori • Conoscere i principali problemi ambientali a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diritto del lavoro ➤ Sicurezza sul lavoro ➤ Contratto di lavoro e varie tipologie ➤ Etica professionale ➤ Scelte di consumo e loro impatto sui cambiamenti climatici ➤ Salute e sicurezza 	Lab. Cucina	2
			Matematica	3
			Lab. Sala e vendita	2
			Sc. e cult. dell'alimentazione	3
			DTA	9
			Lingua straniera: _____	2
1. Cittadinanza digitale	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico e per informarsi in modo consapevole e promuovere prodotti • Utilizzare le risorse della rete per partecipare al dibattito pubblico dando il nostro contributo come cittadini allo sviluppo della democrazia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Partecipazione a temi di pubblico dibattito attraverso social net work ➤ Blog di cucina ➤ Gli influencer ➤ Uso della rete per valorizzare e sponsorizzare il territorio 	Lab. Cucina	2
			RC o attività alternative	1
			Lingua straniera: _____	2

COMPETENZE TRASVERSALI – COMPETENZE ACQUISITE – ABILITÀ – OSA

Lingua e letteratura italiana

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>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>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale</p> <p>Possedere diverse strategie di lettura di un testo poetico in rapporto a: elementi costitutivi e struttura del testo; scelte linguistiche e stilistiche; elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto</p>	<p>Testo in adozione: Marta Sambugar, Gabriella Salà, <i>Letteratura aperta</i>, vol.3, Rizzoli Education, Milano, 2020</p> <p>La produzione del testo scritto: strategie e fasi della scrittura</p> <p>Le tipologie della prima prova scritta dell'esame di stato: caratteristiche generali, regole compositive e indicazioni operative</p> <p>L'analisi del testo letterario in prosa e in versi: comprensione, analisi e approfondimento</p> <p>IL VERISMO E IL DECADENTISMO</p> <p>Il Verismo: genesi storica, caratteri generali ed esponenti</p> <p>Giovanni Verga: la vita e il contesto storico della Sicilia dell'Ottocento</p> <p>Il pensiero e la poetica: materialismo, positivismo e darwinismo sociale</p> <p>Le tecniche narrative verghiane</p> <p>La roba</p> <p>La lupa</p> <p>Pentolaccia</p> <p>I Malavoglia: la vicenda, i personaggi e il contrasto tra mondo arcaico e mondo moderno</p> <p>La famiglia Malavoglia</p> <p>Il Decadentismo: termine, genesi e caratteristiche fondamentali</p> <p>Giovanni Pascoli: la vita e la personalità del "poeta fanciullo"</p> <p>Le innovazioni stilistiche</p> <p>Il quadro delle principali opere in versi e in prosa</p> <p>Novembre</p> <p>X Agosto</p> <p>L'assiuolo</p> <p>Temporale</p> <p>Il lampo</p> <p>La mia sera</p> <p>Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese e le</p>

opere del “vate”
 panismo
 La poetica: l’estetismo, il superomismo e il
 Il Piacere: la trama e la figura dell’esteta Andrea
 Sperelli
 Il ritratto di un esteta
 La pioggia nel pineto
Il romanzo della crisi
 La nuova figura dell’inetto
Luigi Pirandello: “un classico” del Novecento
 Il quadro delle opere principali
 Il relativismo
 L’opposizione vita/forma e persona/personaggio
 Il concetto di “maschera nuda”
 La poetica dell’umorismo
 L’universo narrativo delle Novelle per un anno
 Il treno ha fischiato
 La patente
 La carriola
 Il fu Mattia Pascal: la trama, la struttura narrativa e
 il protagonista
 I grandi temi del romanzo
 Adriano Meis e la sua ombra
Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica
 La Coscienza di Zeno: la struttura narrativa e i
 personaggi
 Le novità dell’impianto narrativo
 Svevo e Freud: elementi psicoanalitici nel
 romanzo
 Prefazione e preambolo
 L’ultima sigaretta
Giuseppe Ungaretti: “il poeta fante” e la Grande
 Guerra
 Quadro sintetico delle opere
 La poetica della parola
 I caratteri innovativi della lirica ungarettiana
 Mattina
 Allegria di naufragi
 Soldati
 Veglia
 Fratelli
 L’**Ermetismo:** termine, genesi e caratteristiche
 principali

Storia

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>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>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale con gli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro</p> <p>Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento</p> <p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento</p> <p>Utilizzare il lessico specifico della</p>	<p>Testo in adozione: Vittoria Calvani, <i>Storia e progetto</i>, vol. 5, Mondadori scuola, Milano, 2015</p> <p>L'età giolittiana</p> <p>La prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> o Le cause o Da guerra – lampo a guerra di trincea o L'Italia: neutralisti ed interventisti, il Patto di Londra, il fronte di guerra o La Russia esce dal conflitto, gli Stati Uniti entrano in guerra o La sconfitta di Germania e Austria o I trattati di pace <p>La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin</p> <ul style="list-style-type: none"> L'impero russo e la sua crisi La rivoluzione di febbraio Il dualismo di poteri, Lenin e “le tesi di aprile” La rivoluzione d'ottobre L'avvento di Stalin, l'uomo d'acciaio La politica economica di Stalin La società sovietica negli anni dello stalinismo: le purghe e i gulag guerra civile, il comunismo di guerra e la creazione dell'URSS <p>Il fascismo</p> <ul style="list-style-type: none"> o Il primo dopoguerra in Italia o Dai Fasci di combattimento alla Marcia su Roma o Lo Stato parlamentare diventa regime: l'assassinio di Matteotti, il duce e le leggi fascistissime, i Patti lateranensi o Politica interna ed estera di Mussolini <p>La crisi del 1929 (sintesi)</p> <p>Il nazismo</p> <ul style="list-style-type: none"> o Il peso della “pace infame” e la Repubblica di Weimar o Hitler: dal Mein Kampf alla carica di cancelliere o Il Terzo Reich: la persecuzione contro gli Ebrei, la “Grande Germania”, l'alleanza con Mussolini <p>La seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> o Dall'invasione della Polonia a Parigi, la resistenza dell'Inghilterra

		disciplina	<ul style="list-style-type: none"> o L'attacco all'Unione Sovietica o Giappone e Stati Uniti o L'Olocausto o 1943: l'anno della svolta o Il crollo del Terzo Reich e la resa del Giappone o L'Italia in guerra <ul style="list-style-type: none"> o L'Asse Roma – Berlino – Tokyo o Le sconfitte o Lo sbarco degli Alleati o La Repubblica di Salò o I gruppi partigiani o L'eccidio delle foibe <p>Il secondo dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> o La nascita delle due superpotenze o La sistemazione dell'Europa <p>La guerra fredda</p> <ul style="list-style-type: none"> Le conseguenze della guerra e la nascita delle due superpotenze La nuova sistemazione dell'Europa e la divisione della Germania La nascita dell'ONU: finalità, valori e funzionamento I due blocchi contrapposti USA-URSS Il “blocco di Berlino” e l'atomica sovietica
--	--	------------	--

LINGUA INGLESE

<u>Lingua Inglese</u> Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>CHIARIRE AGLI STUDENTI L'IMPORTANZA DI UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE CHE INFLUISCE SUL BENESSERE NEL PRESENTE E LA SALUTE DEL DOMANI.</p> <p>SENSIBILIZZARE GLI STUDENTI VERSO I PERICOLI RELATIVI ALLE INTOLLERANZE E FENOMENI ALLERGICI E GARANTIRE LORO LA CONOSCENZA PER FRONTEGGIARLI COME FUTURI RISTORATORI.</p> <p>RENDERE EDOTTI GLI STUDENTI SUI VARI TIPI DI PERICOLI RELATIVI ALLA SICUREZZA ALIMENTARE COME PREVENZIONE E TUTELA DEI CONSUMATORI DA EVENTUALI INFEZIONI LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE.</p> <p>-RENDERE CONSAPEVOLI GLI STUDENTI DELL'IMPORTANZA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE CONDOTTA DAL PIANO DELLE ANALISI DEI RISCHI NEL CICLO PRODUTTIVO.</p> <p>- INFORMARE GLI STUDENTI SUI VARI PERCORSI PROFESSIONALI COME</p>	<p>READING: DESUMERE LE INFORMAZIONI NECESSARIE DAL TESTO E PADRONEGGIARE LE STRUTTURE DELLA LINGUA PRESENTI CON ATTENZIONE AL LESSICO SPECIFICO.</p> <p>WRITING: SAPER DESCRIVERE E PRODURRE TESTI CORRETTI E COERENTI RELATIVI AI TEMI TRATTATI. SAPER FORMULARE DOMANDE E RISPONDERE ALLE STESSE. RISCRIVERE TESTI USANDO I SINONIMI PIÙ NOTI.</p> <p>LISTENING: SAPER DESUMERE LE INFORMAZIONI NECESSARIE E RICHIESTE. INDIVIDUARE CONCETTI SPECIFICI PER COMPILARE GRIGLIE. ASCOLTARE E COMPRENDERE DIALOGHI E TESTI.</p> <p>SPEAKING: ESSERE IN GRADO DI FARE DOMANDE E DARE RISPOSTE RELATIVE AGLI ARGOMENTI DI INTERESSE E PRODURRE BREVI RIASSUNTI (SCANNING AND SKIMMING). LO SVILUPPO DELLE SOPRAELENCATE COMPETENZE INCLUDE LE COMPETENZE FONETICHE, GRAMMATICALI E</p>	<p>ILLUSTRARE LE FUNZIONI DEI NUTRIENTI.</p> <p>CONOSCERE I GRUPPI ALIMENTARI E SAPERE LE REGOLE DI UNA DIETA SANA.</p> <p>CONFRONTARE ALLERGIE ED INTOLLERANZE E SAPERE COME ACCOGLIERE CLIENTI CON BISOGNI DIETETICI SPECIFICI.</p> <p>DEFINIRE IL RUOLO DELL'ORGANIZZAZIONE W.H.O.</p> <p>DESCRIVERE LE PRATICHE DI SICUREZZA ALIMENTARE.</p> <p>ESPORRE LE CONDIZIONI DI MOLTIPLICAZIONE BATTERICA.</p> <p>ESPORRE LA FINALITÀ DEL SISTEMA DI CONTROLLO HACCP.</p> <p>ILLUSTRARE LE FASI DI PRODUZIONE DEFINITE, I PUNTI CRITICI DI CONTROLLO E LE PROCEDURE DI SICUREZZA.</p> <p>DEFINIRE VARI SISTEMI DI CONSERVAZIONE.</p> <p>SAPER RELAZIONARE SUI ALCUNI PERCORSI PROFESSIONALI COME TIROCINI E CORSI CULINARI SPECIFICI.</p> <p>Saper parlare di ARGOMENTI DI CULTURA GENERALE .con riferimento ai paesi anglosassoni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eating disorders. • Anorexia • Sustainability. • From farm to fork. • World food safety. • Charles Dickens. • First World war. • Five keys to safer food. • Food poisoning. • Food contamination. • Safety and hygiene check list. • Safe or sorry: Benefits versus costs. • HACCP. • Globalization. • Recipe: rigatoni with peppers and sausages. • Settembre 11, 2001: The day the World changed. • The British political system. • Northern Ireland • How to prepare stockfish salad • History of Stocco di Mammola • Calabrian cold cuts: soppressata, capocollo, salsiccia. • Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper. • Penne "alla silana"

TIROCINI ED ESPERIENZE DI ADDESTRAMENTO CULINARIO	STRUTTURALI RELATIVE AGLI ARGOMENTI AFFRONTATI. SAPER RIFERIRE ANCHE SU ARGOMENTI LEGATI AGLI STUDI INTERDISCIPLINARI		
---	--	--	--

Seconda lingua straniera TEDESCO

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Nel corso del secondo Biennio e dell'ultimo anno, tutte le discipline di studio mireranno a far acquisire agli studenti le competenze di seguito indicate basate sull'integrazione tra l'ambito tecnico-professionale e l'ambito linguistico e storico-sociale:</p> <p>a. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>b. 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>c. 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>d. 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;</p> <p>e. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p>	<p>• Padroneggiare la lingua tedesca come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al mondo Germanico: geograficamente, politicamente e storicamente.</p> <p>Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea. Sa parlare della Germania, Svizzera e Austria: geograficamente, politicamente e storicamente</p> <p>Sa riconoscere presentare la gastronomia tedesca.</p> <p>Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.</p> <p>Sa spiegare le principali regole di servizio.</p> <p>Descrivere la mise en place</p> <p>Interagire con i clienti</p> <p>Conosce l'organigramma della</p>	<p>- Ascolto: comprendere messaggi orali e identificare l'informazione che riguarda conservazione igiene, HACCP, alimentazione, sicurezza; che riguarda il servizio. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p> <p>- Parlato: Descrivere e spiegare alimenti e ingredienti; parlare di metodi di conservazione e igiene, preparare e presentare il conto. Saper descrivere i vari aspetti del mondo Germanico. Interagire e motivare il cliente, consigliare vini e birre; chiedere preferenze; consigliare abbinamenti di cibi e bevande:</p> <p>- Lettura e scrittura: leggere e dare informazione sulle bevande</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.</p> <p>- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza</p>	<p>Inhaltstoffen von Lebensmitteln; die Verdauung der Nährstoffe ; Ernährungsformen und Diäten; Energiebedarf</p> <p>Dare consigli ed elaborare richieste di HACCP, igiene, La conservazione- La sicurezza sul lavoro. Das Menü</p> <p>Arbeiten im Restaurant. Die Getränke Kalte und warme Getränke Bier - Wein Spirituosen - Liköre</p> <p>Grammatik : Nebensatz, Passiv, Adjektiv trennbare und untrennbare Verben Modalverben, Dass-Satz; indirekter Fragesatz mit ob, Verbi con preposizioni, Frase relativo Uso del registro formale nella corrispondenza</p> <p>Deutschland :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Geograficamente 2. Politicamente: das Staatssystem 3. Berlin : die Hauptstadt – die Geschichte von Berlin ; die Mauer 4. Bayern : München das Oktoberfest- das Bier

<p>utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>f. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>g. Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>cucina, sala e bar</p> <p>Conosce le bevande fredde, calde, alcolici e non. 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>Analizzare offerte di lavoro.</p>	<p>dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>- Lettura e scrittura: elaborazione di brevi testi: leggere un menu. Leggere e dare informazione sulla struttura, rispondere ad un annuncio e scrivere il proprio curriculum</p>	
--	---	---	--

Seconda lingua straniera: Spagnolo

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>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>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;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p>	<p>Padroneggiare la lingua spagnola come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione e produzione di brevi testi relativamente complessi ,riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o del settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana,</p>	<p>Funzioni comunicative e lessico settoriale nel ricevimento di un hotel: dare informazioni al telefono e formulare messaggi, presentare un hotel e dare informazioni al telefono o tramite mail, accogliere il cliente, la comunicazione durante le operazioni di check-in /out, reagire davanti ai reclami e trovare soluzioni, scrivere e rispondere formalmente ad una mail o ad una lettera di reclamo.</p> <p>In un'agenzia di viaggi: accogliere il cliente, reagire e trovare soluzioni ai reclami dei clienti in diverse situazioni, dare istruzioni su come compilare la scheda di reclamo.</p> <p>All'aeroporto, nelle navi da crociera e nel treno: assistenza e lessico settoriale.</p> <p>La presentazione di una città d'arte, di una zona turistica, di un'opera d'arte e di un monumento artistico.</p> <p>Itinerari turistici e circuiti turistici</p> <p>La ruta del Don Quijote</p> <p>La Spagna turistica (tracciare la mappa turistica della Spagna)</p> <p>La Costa spagnola e il turismo balneare</p> <p>Le isole Baleari</p> <p>Valencia arte y ciencia</p> <p>Hispanoamérica: territorio, storia e cultura.</p> <p>Aspetti culturali e itinerari turistici in México, Cuba e Caribe</p> <p>Descrizione di un'opera di Frida Khalo</p>

Lab. Servizi Accoglienza Turistica

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>-Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>-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>-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>-Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con</p>	<p>Conoscere la valorizzazione turistica di un territorio, il paesaggio e la Destination Marketing</p>	<p>-essere in grado di individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche ed eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p> <p>-essere in grado di partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziativa di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>- essere in grado di individuare eventi significativi del territorio e in particolare la cura della comunicazione, promozione e commercializzazione.</p>	<p>La Valorizzazione turistica del Territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Territorio e paesaggio; - Destination Marketing; <p>L'evento enogastronomico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tipologie di evento enogastronomico. - la progettazione di un evento enogastronomico; - la fattibilità di un evento enogastronomico; <p>La progettazione dell'evento enogastronomico</p> <ul style="list-style-type: none"> - La progettazione di un evento: l'operatività. - Il partner e lo sponsor. - La comunicazione dell'evento. <p>L'Immagine del Territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il ciclo di vita della destinazione turistica; - La brand image della destinazione turistica; - La web reputation

<p>riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>-Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p>			
--	--	--	--

<p>-padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>-Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>			
	<p>Conoscere la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, i fattori di rischio professionale; Igiene e sicurezza sanitaria negli ambienti di lavoro.</p>	<p>-Essere in grado di prefigurare forme, comportamenti di prevenzione dei rischi; -Saper applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.</p>	<p>La Tutela della Sicurezza sul lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro; - I fattori di rischio professionale; - Igiene e sicurezza sanitaria negli ambienti di lavoro.
	<p>Conoscere la collaborazione tra impresa ricettiva e di viaggio; la collaborazione tra impresa ricettiva e i canali OTA e le aggregazioni d'Impresa</p>	<p>-Saper utilizzare tecniche per la verifica della sostenibilità economica dei prodotti/servizi. -saper individuare le principali tecniche di ricettività e di accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela - essere in grado di tradurre i dati della "Customer Satisfacion" in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato.</p>	<p>Le Modalità di collaborazione tra Imprese turistiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - La collaborazione tra imprese ricettive e imprese di viaggio; - La collaborazione tra imprese ricettive e canali OTA; - Le aggregazioni d'impresa. <p>La Comunicazione professionale interculturale e accessibile.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Guest Relation (o Guest Experience) Manager - L'accoglienza interculturale; - L'accoglienza del cliente con esigenze speciali.

	<p>Conoscere il prodotto turistico esperienziale, alberghiero e turistico delle Imprese di viaggi.</p>	<p>-Saper individuare i canali comunicativi efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità; -essere in grado di elaborare, coordinando il tuo lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p>	<p>I pacchetti turistici</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il prodotto turistico esperienziale; - Il pacchetto turistico alberghiero; - Il pacchetto turistico delle imprese di viaggio;
	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere la Qualità Professionale nell'impresa alberghiera; -Conoscere i Sistemi per la certificazione della gestione della qualità; - Conoscere le certificazioni per le imprese turistiche. 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper individuare eventuali criticità nei processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. - Saper individuare le tecniche di controllo e qualità dell'offerta preventiva. - Essere in grado di individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. - Essere in grado di fare scelte opportune per la qualità del servizioalberghiero nella tutela del "Made in Italy". 	<p>La Qualità del Prodotto turistico – alberghiero.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Qualità professionale nell'impresa alberghiera. - Sistemi certificati di gestione della qualità (SGQ) <p>Le certificazioni per le imprese turistiche.</p>

	<p>-Conoscere gli elementi del Revenue Management, la redditività e il ruolo del Front Office nel Revenue Management.</p>	<p>- Essere in grado di individuare le tecniche di “benchmarking”, i target e gli indicatori di performance Essere in grado di individuare le tecniche per il monitoraggio periodico con gli indicatori per la rilevazione e l’analisi dei costi e dei risultati</p>	<p>Il Revenue Management per la redditività aziendale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementi e applicazione del Revenue Management. - Il ruolo del Front Office nel Revenue Management.
	<p>-Conoscere gli elementi del Marketing alberghiero -Conoscere il Visual Marketing. -Conoscere il Piano di Marketing(Marketing Plan) - Conoscere gli strumenti del Web Marketing utilizzati per la digitalizzazione degli eventi.</p>	<p>- Essere in grado di individuare le tecniche e gli strumenti per la presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Essere in grado di individuare le fasi per organizzazione, pianificazione le offerte turistiche integrate e gli strumenti di marketing e web marketing. - Essere in grado di collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per - promuovere l’immagine e la valorizzazione del territorio,</p>	<p>Il Marketing alberghiero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli elementi del Marketing alberghiero. - Il Visual Marketing - Il Piano di Marketing (Marketing Plan) <p>Il Web Marketing e Digitalizzazione degli eventi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il sito web; - Il remarketing - L’Email marketing; - La digitalizzazione degli eventi

Tecniche di Comunicazione

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>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>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>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche culturali ed enogastronomiche del territorio • Utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Utilizzare e tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici <input type="checkbox"/> Riconoscere le procedure di comunicazione più efficaci <input type="checkbox"/> Individuare le strategie per la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela <input type="checkbox"/> Utilizzare le tecniche di marketing nella comunicazione dei servizi /prodotti <input type="checkbox"/> Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera <input type="checkbox"/> Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storicointerdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. 	<p>Le relazioni nel lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le comunicazioni aziendali esterne ed interne <input type="checkbox"/> L'organizzazione sul lavoro <input type="checkbox"/> La creazione di un'attività commerciale, studio preventivo dell'investimento da effettuare <input type="checkbox"/> Le strategie pubblicitarie dell'azienda <input type="checkbox"/> L'efficacia della pubblicità <input type="checkbox"/> Le varie forme pubblicitarie <input type="checkbox"/> La retorica nel linguaggio pubblicitario <input type="checkbox"/> Il web <input type="checkbox"/> Concetto di marketing <input type="checkbox"/> Il web marketing <input type="checkbox"/> Le ricerche di mercato <input type="checkbox"/> La segmentazione turistica <input type="checkbox"/> L'immagine aziendale <input type="checkbox"/> Il brand <input type="checkbox"/> Marketing territoriale <input type="checkbox"/> L'offerta turistica <input type="checkbox"/> Le strutture ricettive <input type="checkbox"/> La programmazione dell'attività

<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>			
--	--	--	--

Matematica

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. • 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. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. • Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri. 	<ul style="list-style-type: none"> ♣ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative ♣ Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni ♣ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati ♣ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare ♣ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere riconoscere e risolvere semplici equazioni di 1° e 2° grado. • Saper riconoscere e risolvere disequazioni di 1° e 2° grado e disequazioni frazionarie, risolubili con l'applicazione della regola dei segni. • Determinare il dominio di semplici funzioni razionali intere e fratte, irrazionali intere, logaritmiche ed esponenziali. • Determinare il segno di semplici funzioni razionali intere e fratte. • Calcolare il limite di semplici funzioni fratte. Determinare l'equazione di asintoti verticali e orizzontali di semplici funzioni. • Saper tradurre in un grafico le caratteristiche di funzioni razionali intere e fratte. • Determinare, partendo dal grafico di semplici funzioni: dominio, intersezioni con gli assi, regioni di piano in cui la funzione è positiva o negativa, asintoti, comportamento della funzione agli estremi degli intervalli nel campo di esistenza. • Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e razionali fratte applicando le regole di derivazione • Determinare gli intervalli in cui una funzione (razionale intera o fratta) è 	<ul style="list-style-type: none"> • Risoluzioni di equazioni di 1° e 2° grado. • Risoluzione di disequazioni frazionarie mediante l'applicazione della regola dei segni. • Definizione di funzione di una variabile reale. • Campo di esistenza e dominio di semplici funzioni razionali intere, razionali fratte, irrazionali intere, logaritmiche ed esponenziali • Studio del segno di semplici funzioni razionali intere e fratte. • Approccio al concetto intuitivo di limite di una funzione con grafica del limite di una funzione. • Studio del grafico probabile di semplici funzioni razionali intere o fratte: Calcolo del dominio; studio del segno; Calcolo dei limiti agli estremi degli intervalli in cui la funzione è definita e determinazione di eventuali asintoti. • Concetto di derivata di una funzione. Regole di derivazione. Derivata della funzione costante. Derivata della funzione $y = x^n$, $n \in \mathbb{N}$. Regola di derivazione della somma di funzioni e del quoziente tra funzioni. Studio del segno della derivata prima. Punti stazionari di una funzione. Calcolo dei massimi e dei minimi relativi di funzioni razionali intere e razionali fratte. • Rappresentazioni grafiche di dati statistici. • Cenni di storia della matematica: la figura del matematico Alan Turing e il suo ruolo durante la seconda guerra mondiale.

crescente o decrescente

- Determinare i punti di massimo, di minimo relativo di una funzione razionale intera o fratta.

- Lettura e interpretazione di semplici grafici statistici.

- Saper rappresentare graficamente una funzione mediante l'uso del software GEOGEBRA.

Scienze motorie e sportive

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>PROGETTARE E RISOLVERE PROBLEMI</p> <p>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI DA TRASFERIRE NELLE SITUAZIONI QUOTIDIANE QUALE” MODUS VIVENDI”, L’AUTOCONTROLLO ED IL RISPETTO DELLE REGOLE CHE LO SPORT RICHIEDE</p>	<p>-Saper organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Saper applicare le tecniche, le tattiche e le regole di gioco negli sport praticati.</p> <p>-Saper selezionare la risposta motoria attraverso il concetto acquisito di “anticipazione del gesto”.</p> <p>-Essere in grado di relazionarsi all’interno del gruppo dimostrandosi disponibile ad ascoltare e collaborare in funzione di uno scopo comune.</p> <p>- Essere in grado di vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione sportiva.</p> <p>-Essere consapevole che l’approfondimento operativo e teorico delle attività motorie e sportive, unito alle attitudini e propensioni personali favorisce l’acquisizione di capacità trasferibili all’esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute).</p>	<p>-Conoscere la terminologia specifica degli argomenti trattati.</p> <p>-Conoscere le regole e le tattiche dei giochi di squadra e della disciplina.</p> <p>-Comprendere l’errore, individuando la correzione, rielaborando un corretto controllo motorio.</p> <p>-Partecipare alle lezioni ideando e realizzando semplici programmi di lavoro relativi alle attività motorie praticate.</p> <p>-Partecipare alle competizioni scolastiche, collaborando all’organizzazione dell’attività sportiva anche con compiti di arbitraggio e di giuria.</p> <p>-Saper utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e/o opportuno.</p> <p>-Aver acquisito nuovi automatismi adattabili a diverse situazioni.</p> <p>-Saper intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell’azione di gioco.</p>	<p>-Esercizi di elasticità, tonicità e scioltezza generale.</p> <p>-Esercitazioni a carattere prevalentemente aerobico e brevi attività a carattere anaerobico, tennis tavolo.</p> <p>-Giochi di squadra: pallavolo, basket, calcio a 5, badminton(fondamentali) e relativi regolamenti tecnici.</p> <p>-Esercizi e giochi di motricità fine atti ad utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato.</p> <p>-Esercizi e giochi di coordinazione e destrezza generale a corpo libero ed ai piccoli e grandi attrezzi.</p> <p>-Esercizi e giochi di potenziamento muscolare e per l’affinamento dello schema motorio.</p> <p>-Esercizi di rilassamento, mobilità articolare e stretching; attività a carico naturale ed in ambiente naturale.</p> <p>-Esercizi e giochi di ginnastica correttiva e preventiva a corpo libero e con l’ausilio dei piccoli e grandi attrezzi.</p> <p>-Esercitazioni e giochi finalizzati al controllo segmentario del proprio corpo.</p> <p>TEORIA:</p> <p>-Apparato scheletrico (t. osseo, cartilagineo e midollo osseo)</p> <p>-I vizi del portamento: portamento rilassato, dorso curvo (o cifosi), scapole alate, iperlordosi, ginocchio valgo, piede piatto e scoliosi.</p> <p>-Il sistema muscolare: m. lisci e m. scheletrici(struttura).</p>

<p>COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p> <p>CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPRESIONE DI SÉ E DEGLI ALTRI</p> <p>RICONOSCERE ED OSSERVARE LE REGOLE DI BASE PER UN CORRETTO STILE DI VITA E PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, ADOTTANDO COMPORTAMENTI ADEGUATI</p>	<p>-Essere in grado di organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Saper vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.</p> <p>-Essere in grado di esprimersi con interventi appropriati e costruttivi.</p> <p>-Prendere coscienza della propria corporeità come elemento di unità psico-somatica, sia per quanto riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</p> <p>-Conoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute.</p> <p>- Saper individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione.</p> <p>-Conoscere le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti.</p>	<p>-Interagire nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità.</p> <p>-Conoscere il valore etico e sportivo della competizione. (Fair-play).</p> <p>-Trasmettere agli altri le proprie intenzioni, emozioni e indicazioni tattiche e tecniche.</p> <p>-Utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e opportuno.</p> <p>- Acquisire una cultura delle attività motorie e sportive che consenta, loro, di avere coscienza e conoscenza dei diversi significati che lo sport assume nell'attuale società.</p> <p>-Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell'ambito dell'attività fisica.</p> <p>-Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all'aperto.</p> <p>-Essere in grado di intervenire, con comportamenti adeguati, in situazioni di infortunio. Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso</p>	<p>-Meccanismi di sintesi dell'ATP (m aerobico, anaerobico lattacido e alattacido)</p> <p>-Principi generali per una corretta alimentazione, (macronutrienti e micronutrienti)</p> <p>- Alimentazione e sport. (prima, durante e dopo la gara). - Sport ed integratori alimentari-Sport e disturbi alimentari: anoressia e bulimia</p> <p>- Primo soccorso: manovre di BLS e disostruzione (infanti, bambini, adulti).</p> <p>- Principali traumi nell'attività motoria e sportiva: contusione, commozione, crampo, distorsione, lussazione, emorragia, ferite, frattura, strappo, stiramento, tendinite, ustione, colpo di sole e colpo di calore.</p> <p>-Doping: principali sostanze e metodi proibiti (stimolanti del sistema nervoso, steroidi anabolizzanti, analgesici e narcotici, diuretici e ormoni peptidici, trasfusioni ed auto-trasfusioni, doping da manipolazioni genetiche.</p> <p>-Il sistema nervoso(cenni):il neurone, la sinapsi, il S.N.C. (encefalo e midollo spinale), il S.N. Periferico, il S.N. Autonomo, i movimenti volontari, automatici e riflessi, relativi effetti del movimento.</p> <p><u>Durante il periodo della didattica a distanza, per il prosieguo del lavoro (tramite classroom), sono stati utilizzati filmati, e inviati link riconducibili al programma svolto.</u></p> <p>.</p>
---	--	--	--

Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza alle richieste di mercato e della clientela.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera attraverso la progettazione di servizi turistici atti a valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche ed enogastronomiche del territorio. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.</p>	<p>- Illustrare l'importanza della formazione del personale delle attività ristorative nella prevenzione dei rischi associati alle allergie e intolleranze. Evidenziare il ruolo dell'alimentazione come parte integrante della cultura della salute.</p> <p>- Descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse età, in gravidanza e nell'allattamento e nella menopausa.</p> <p>- Rilevare l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata nell'età evolutiva e adulta riveste nella prevenzione delle malattie nella terza età.</p> <p>Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.</p> <p>- Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie.</p> <p>-Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze.</p> <p>- Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea</p> <p>-Valutare i rischi associati alle diete estreme.</p> <p>-Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva.</p> <p>- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale</p> <p>-Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità</p> <p>-Elaborare menù ciclici.</p>	<p>La Conservazione e la cottura degli alimenti: aspetti chimici, igienici, organolettici e nutrizionali negli alimenti sottoposti a conservazione e/o trasformazione.</p> <p>Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare. Requisiti e classificazione degli additivi alimentari. La qualità totale di un prodotto</p> <p>Sicurezza e qualità alimentari: norme italiane ed europee. Procedura HACCP.</p> <p>Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche.</p> <p>Dieta adeguata alle varie situazioni patologiche legate all'alimentazione: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi), gastroenteriche ed epatiche.</p> <p>- Allergie, intolleranze alimentari (celiachia, favismo, intolleranza al lattosio) e altre malattie correlate all'alimentazione (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa).</p> <p>I vari tipi di contaminanti chimici (sostanze cedute da contenitori e imballaggi, micotossine, fito e zoofarmaci, metalli pesanti), fisici (particelle, radionuclidi), biologici (micro e macroparassiti). Principali patologie trasmesse con gli alimenti (MTA)</p> <p>Tipologie di ristorazione commerciale e di servizio (mensa scolastica, aziendale, ospedaliera, ecc.).</p>

		<p>Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relative conseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione.</p> <ul style="list-style-type: none">- Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare.- Descrivere alcune tra le più comuni tossinfezioni e parassitosi.-Prevenire/gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.-Illustrare le caratteristiche del sistema HACCP.-Identificare e gestire i CCP in una fase produttiva.-Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione.-Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta.- Distinguere un additivo da un coadiuvante alimentare.-Distinguere le certificazioni obbligatorie UE da quelle volontarie.-Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto.-Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.	
--	--	---	--

DTA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>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>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>COMPRENDERE LA REALTA' OPERATIVA, ELABORANDO ED INTERPRETANDO DATI, E INDIVIDUARE LE VARIABILI CHE DETERMINANO I PROCESSI PRODUTTIVI</p> <p>APPLICARE LE NORME VIGENTI, NAZIONALI E COMUNITARIE, CHE DISCIPLINANO I PROCESSI DI SERVIZI CON RIFERIMENTO ALLA RISERVATEZZA, ALLA SICUREZZA SUI LUIGHI DI LAVORO, ALLA TRASPRENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI, ALLA RESPONSABILITA' DEGLI OPERATORI PRODUTTIVI</p> <p>INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELLE LINGUISTICHE, UTILIZZANDO LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE PER OTTIIZZARE IL SERVIZIO INDIVIDUARE LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA, VALORIZZANDO E PROMUOVENDO I PRODOTTI</p>	<p>COMPRENDERE IL FENOMENO TURISTICO NEI SUOI MOLTEPLICI ASPETTI SOCIALI ED ECONOMICI.</p> <p>RICONOSCERE L'IMPORTANZA DELLE AZIONI VOLTE A GARANTIRE LA SOSTENIBILITA' DEL TURISMO</p> <p>DISTINGUERE LE DIVERSE FONTI DEL DIRITTO</p> <p>COMPRENDERE I REQUISITI E GLI OBBLIGHI CUI SONO SOTTOPOSTI GLI IMPRENDITORI</p> <p>RICONOSCERE LE APPLICAZIONI SULLA PRIVACY NELL'IMPRESA RISTORATOVA</p> <p>RICONOSCERE L'IMPORTANZA DELLE NORME SULLA SICUREZZA SUI LUOGHI DEL LAVORO E SULLA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>DISTINGUERE I CONTRATTI RISTORATIVI E RICONOSCERE LA RESPONSABILITA' DEL RISTORATORE</p> <p>COMPRENDERE L'IMPORTANZA E FLI EFFETTI DEI SISTEMI DI QUALITA'</p> <p>RICONOSCERE L'EVOLUZIONE DEL CONCETTO DI MARKETING</p> <p>DISTINGUERE MICROMARKETING E MACROMARKETIN</p> <p>RICONOSCERE L'IMPORTANZA DEL MARKETING TERRITORIALE INTEGRATO</p>	<p><u>IL FENOMENO TURISTICO: CHE COS'E' E QUAL E' STATA LA SUA EVOLUZIONE</u></p> <p><u>LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E NAZIONALE</u></p> <p><u>LA LEGISLAZIONE TURISTICA:</u> <u>LE NORME OBBLIGATORIE DELL'IMPRESA</u> <u>LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE</u> <u>LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE</u> <u>LE NORME VOLONTARIE</u></p> <p><u>IL MARKETING E LE TECNICHE DI MARKETING</u></p>

	<p>TIPICI E LE TRADIZIONI LOCALI ADEGUARE PRODUZIONE E VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI</p> <p>SOVRAINTENDERE ALL'ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI APPLICANDO TECNICHE DI CONTROLLO DELLA GESTIONE ECONOMICA E FINANZIARIA PROMUOVERE E GESTIRE I SERVIZI TURISTICO-RISTORATIVI ANCHE ATTRAVERSO LA PROGETTAZIONE DI SERVIZI PER VALORIZZARE LE RISORSE CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE</p>	<p>DESCRIVERE LE VARIE FASI DI UN PIANO DI MARKETING RICONOSCERE GLI OBIETTIVI DI MARKETING NELLE DIVERSE FASI DEL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO DISTINGUERE LE DIVERSE STRATEGIE DI MARKETING INDIVIDUARE IL MARKETING-MIX IDONEO AL RAGGIUNGIMENTO DI OBIETTIVI SPECIFICI</p> <p>COMPRENDERE LE PROBLEMATICHE DA AFFRONTARE NELLO STUDIO DI FATTIBILITA' DI UNA NUOVA IMPRESA</p>	<p><u>LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E IL CONTROLLO DI GESTIONE</u></p>
--	--	--	--

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>h. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>i. 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>j. 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>k. 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;</p> <p>l. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi • Riconoscere ed osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere testi informativi e argomentativi • Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali del territorio • Ricostruire i processi di trasformazione storica. • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici, economici e sociali • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro • Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su temi generali, di studio e di lavoro • Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore • Comprendere idee principali e punto di vista in testi scritti e orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro • Comprendere globalmente argomenti concernenti il settore d'indirizzo • Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze riguardanti il proprio settore 	<ul style="list-style-type: none"> - L'alimentazione: ieri e oggi - Igiene e salubrità delle lavorazioni e sul luogo di lavoro. - Alimenti e qualità alimentare. - Approvvigionamento – Il menu, catering e banqueting

<p>m. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>n. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>o. Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi essenziali che favoriscono il mantenimento dello stato di salute (corretti stili di vita) ed il miglioramento dell'efficienza fisica • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti didattici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • Contribuire all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni • Controllare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale, gastronomico • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	<p>d'indirizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare lessico e fraseologia di settore • Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale • Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza, a scuola ed all'aperto • Assumere comportamenti attivi finalizzati al miglioramento dello stato di salute e di benessere • Raccogliere e organizzare i dati raccolti • Rappresentare i dati mediante istogrammi e diagrammi a torta • Rappresentare grafici in un sistema di riferimento cartesiano (retta, parabola, funzioni goniometriche, esponenziale e logaritmica)) • Elaborare e gestire semplici calcoli per mezzo di un foglio elettronico • Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistiche • Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento • Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Descrivere le varie tipologie dietetiche, individuandone analogie, differenze, vantaggi nutrizionali e rischi associati • Descrivere le caratteristiche delle "Malattie del benessere", specificandone i fattori di rischi, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche • Individuare gli alimenti in 	
---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico • Integrare le competenze professionali orientate al cliente per ottimizzare la qualità del servizio • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo il più adeguato possibile • Individuare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze della filiera. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico 	<p>relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni e riconoscere l'influenza della cucina ebraico-musulmana su quella italiana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le componenti culturali della gastronomia • Distinguere i sapori fondamentali • Proporre efficaci accostamenti di ingredienti fornendo le spiegazioni legate al gusto • Valorizzare i prodotti tipici della cucina di un tempo e di quella moderna, simulando proposte innovative di abbinamento • Utilizzare il lessico adeguato per descrivere le sensazioni organolettiche di ingredienti, piatti e beverage • Riconoscere le caratteristiche organolettiche a qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione • Saper eseguire in modo corretto le operazioni di servizio del food e del beverage • 	
--	--	---	--

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>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; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi • Riconoscere ed osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali del territorio • Ricostruire i processi di trasformazione storica. • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici, economici e sociali • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro • Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su temi generali, di studio e di lavoro • Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore • Comprendere globalmente argomenti concernenti il settore d'indirizzo • Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze riguardanti il proprio settore d'indirizzo • Utilizzare lessico e fraseologia di settore • Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale • Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza, a scuola ed all'aperto • Assumere comportamenti attivi 	<ul style="list-style-type: none"> - L'alimentazione: ieri e oggi - Igiene e salubrità delle lavorazioni e sul luogo di lavoro. - Alimenti e qualità alimentare. - Approvvigionamento – Il menu, catering e banqueting - Il significato di enogastronomia. - La classificazione dei vini. - La vite e la produzione del vino. - Saper accogliere il cliente. - Territorio ed enogastronomia. - I ,archi di qualità e di tipicità. - I cocktail. - I distillati. - I liquori. - Le attività produttive della nostra regione che si trasformano in patrimonio gastronomico.

	<p>sportivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi essenziali che favoriscono il mantenimento dello stato di salute (corretti stili di vita) ed il miglioramento dell'efficienza fisica • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • Contribuire all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni • Controllare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale, gastronomico • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Integrare le competenze professionali orientate al cliente per ottimizzare la qualità del servizio • Utilizzare il patrimonio 	<p>finalizzati al miglioramento dello stato di salute e di benessere</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere e organizzare i dati raccolti • Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistiche • Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento • Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Descrivere le varie tipologie dietetiche, individuandone analogie, differenze, vantaggi nutrizionali e rischi associati • Descrivere le caratteristiche delle "Malattie del benessere", specificandone i fattori di rischi, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni e riconoscere l'influenza della cucina ebraico-musulmana su quella italiana • Individuare le componenti culturali della gastronomia • Distinguere i sapori fondamentali • Proporre efficaci accostamenti di ingredienti fornendo le spiegazioni legate al gusto • Valorizzare i prodotti tipici della cucina di un tempo e di quella moderna, simulando proposte innovative di abbinamento • Utilizzare il lessico adeguato per descrivere le sensazioni organolettiche di ingredienti, piatti e beverage • Riconoscere le caratteristiche 	
--	--	---	--

	<p>lessicale ed espressivo il più adeguato possibile</p> <ul style="list-style-type: none">• Individuare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze della filiera.	<p>organolettiche a qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper eseguire in modo corretto le operazioni di servizio del food e del beverage•	
--	--	---	--

RC o attività alternative

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p> <p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale Progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio Cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contest multiculturale.</p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori Cristiani.</p> <p>Esporre i principi nei quali si esprime l'impegno del cristiano nell'ambito della società.</p>	<p>L'impegno Cristiano e l'impegno politico</p> <p>La difficile conquista della pace</p> <p>Che cos'è la bioetica</p> <p>Le manipolazioni genetiche</p> <p>L'inizio e la fine della vita</p> <p>Amore, famiglia e genere</p> <p>Gli abusi e le dipendenze</p> <p>L'intelligenza artificiale: una sfida etica</p> <p>La riforma cattolica.</p> <p>La Chiesa nel mondo modern</p> <p>La Chiesa e i totalitarismi del Novecento</p> <p>La Shoà</p> <p>Il Concilio Vaticano II</p> <p>La Chiesa in dialogo</p> <p>Ed. Civ.: gli influencer</p>