



***Istituto di Istruzione Secondaria Superiore***

***"Archimede"***

***Rosolini (SR)***

**a.s. 2018/2019**

DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA

CURRICOLO DISCIPLINARE di ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA  
(INDICARE LA DISCIPLINA)  
DIPARTIMENTO DI ENOGASTRONOMIA

LICEO  ITIS X IPCT

INDIRIZZO ALBERGHIERO

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA

X 1° Biennio X 2° Biennio X 5° Anno

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE	DISCIPLINE CONCORRENTI	MATERIALI	PROVE
1. indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/pratiche.	1. Indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).	<p><b>Competenze distintive</b> (1°biennio - 2° biennio - 5°anno): indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.</p>	1.Sala e vendita 2.Enogastronomia 3 Accoglienza turistica	1. libro di testo, 2. file e materiale multimediale, 3. laboratorio d'indirizzo,	1. lezioni frontali 2. lezioni pratiche di laboratorio
		<p><b>Competenze disciplinari:</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>			
		<p><b>Competenze minime disciplinari:</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera</p>			

Il coordinatore di dipartimento

Prof. Tardino Roberto