

<b>SCHEDA DI CONFRONTO TRA</b>	<b>C. De Luca – M.T. Fantozzi, <i>DTA 3 Edizione aggiornata – Enogastronomia – Sala e vendita (2026)</i></b>
<b>E LE EDIZIONI PRECEDENTI</b>	C. Da Luca – M.T. Fantozzi, <i>DTA 3 – Enogastronomia – Sala e vendita (2022)</i>

	<b>ELEMENTI DI NOVITÀ</b>	<b>DOVE SI TROVANO</b>	<b>PERCHÉ</b>
<b>1. INDICE</b>	Sezione <i>Mi preparo per il colloquio</i> , con nuove <b>schede di preparazione all'Esame di maturità</b> .	In appendice al volume (pp. 295-309)	Incrementare i materiali destinati alla preparazione dell'Esame, concentrando le schede nuove in una sezione unitaria, facile da consultare e utilizzare.
	Nuova collocazione delle schede <b>Lavoriamo tutti insieme</b> .	In un fascicolo digitale a parte, disponibile nell'HUB Kit docente.	Offrire ai docenti un percorso facilitato e organico su alcuni temi essenziali, fruibile secondo le necessità.
<b>2. TESTO DI PROFILO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Aggiornamento normativo</b></li> <li>● <b>Aggiornamento dei dati statistici</b> relativi alla ristorazione</li> <li>● <b>Introduzione</b> delle <b>principali novità portate dall'AI</b> nel mondo della ristorazione.</li> <li>● <b>Aggiornamento</b> dove opportuno delle storie presentate nella rubrica <i>Una storia vera</i></li> </ul>	Esempi <ul style="list-style-type: none"> <li>● Nuove norme sulla somministrazione e vendita di bevande alcoliche ai minori (p. 53);</li> <li>● Dati aggiornati sui consumi di prodotti biologici in Italia (p. 85);</li> <li>● Uso dell'IA nella gestione della qualità (p. 75) e nelle politiche di marketing (p. 109);</li> <li>● Scheda <i>Storie di nuove professioni nella ristorazione</i>, pp. 188-189</li> </ul>	Presentare un volume aggiornato <b>alle più recenti normative</b> , alle ultime tendenze del mercato e all'impatto delle tecnologie AI sul settore ristorativo.

<b>3. APPROFONDIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un <b>esempio di business plan</b></li> <li>• Articolo <i>L'intelligenza artificiale nel turismo: opportunità e sfide per il settore</i></li> </ul>	Esempi <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Il Business Plan del ristorante "Dai Nonni"</i>, disponibile nel libro digitale (collegamento a p. 193)</li> <li>• Approfondimento disponibile nel libro digitale (collegamento a p. 149)</li> </ul>	Arricchire l'offerta di testi per lo studio e l'aggiornamento correlati al testo di profilo.
<b>4. COMPETENZE</b>	<b>Implementazione degli esercizi applicativi.</b>	<b>Eserciziario finale.</b> Vedi pp. 290-293 (esercizi su programmazione e controllo di gestione).	Per venire incontro alla richiesta degli insegnanti di incrementare ulteriormente la parte esercitativa.
<b>5. ESAME DI MATURITÀ</b>	<b>Schede per il colloquio aggiornate</b> alla nuova Maturità 2026	Alla fine di ciascuna UdA (pp. 98, 166, 240) e in <i>Appendice</i> al volume (pp. 295-309).	Offrire a studentesse e studenti gli strumenti per allenarsi alla prova d'Esame.
<b>6. EDUCAZIONE CIVICA E FINANZIARIA</b>	Dieci <b>nuovi video di educazione finanziaria</b>	Nel <b>libro digitale</b> , disponibile nell'HUB Kit studente e docente.	Introdurre in modo semplice e coinvolgente gli strumenti di base dell'Educazione finanziaria.
<b>7. INCLUSIONE</b>	Fascicolo <b><i>Lavoriamo tutti insieme</i></b>	Nel <b>libro digitale</b> , disponibile nell'HUB Kit docente.	Mettere a disposizione dei docenti uno strumento versatile da utilizzare secondo necessità.

<b>9. GUIDA</b>	<b>Guida completa per il Secondo biennio e Quinto anno</b> (360 pagine).	Volume cartaceo	Il volume completo sostituisce le precedenti guida digitali.
<b>10. INTELLIGENZA ARTIFICIALE</b>	<b>Guida all'uso della IA a scuola</b> con <b>esempi pratici</b> nella didattica di DTA.	Nella Guida docente, pp. 344-360	Fornire ai docenti un vademecum essenziale su come utilizzare i modelli di IA nella didattica con esempi focalizzati sulla didattica di DTA.