

PECUP E CURRICOLO DI ISTITUTO

CURRICOLO DI ISTITUTO

1. I RIFERIMENTI NORMATIVI

I riferimenti normativi che hanno dettato il passaggio da una didattica per obiettivi ad una didattica per competenze sono stati i seguenti:

D.M. 31 maggio 2006 n. 4018/FR *sospensione del D.M. n. 775/06 relativo all'innovazione dei percorsi di istruzione secondaria superiore così come previsti dal D.Lgs. n.226/2005.*

L. 27 dicembre 2006 n. 296 (art.1) Comma 622: *elevamento decennale dell'obbligo di istruzione con finalizzazione al conseguimento di un titolo di studio di scuola superiore o di una qualifica professionale di durata almeno triennale entro il diciottesimo anno di età.*

Comma 624: *prosecuzione dei percorsi sperimentali di istruzione e formazione professionale di cui all'art. 28 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226.*

Comma 632: *istituzione dei "Centri provinciali per l'istruzione degli adulti".*

L. 2 aprile 2007 n. 40 (art. 13) Comma 1: *reinserimento degli Istituti Professionali nel sistema di istruzione secondaria Superiore statale.*

Comma 2: *istituzione dei poli tecnico-professionali tra gli istituti Professionali e le strutture di formazione professionale.*

D.M. 22 agosto 2007 n. 139 *Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione con l'individuazione degli assi culturali e delle competenze chiave di cittadinanza.*

D.P.R. 15 marzo 2010 n. 87 *Regolamento recante norme per il riordino degli Istituti professionali, a norma dell'art. 64 comma 4 del decreto legge 25 giugno 2008 n.112 convertito, con modificazioni, dalla Legge 6 agosto 2008 n. 133.*

Direttiva 28 luglio 2010 n. 65 *Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Professionali, come previsto all'articolo 8 comma 6 del D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87.*

DPR 22 giugno 2009 n. 122 *Regolamento sulla valutazione*

Il decreto ministeriale n. 139/2007, con l'innalzamento dell'obbligo, mira alla lotta alla dispersione e a combattere il disorientamento ed il disagio giovanile; attua gli impegni assunti a livello europeo con la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente; punta espressamente al conseguimento di un titolo di scuola secondaria superiore o di una qualifica professionale di durata almeno triennale entro il 18° anno di età (assolvimento del diritto/dovere di cui al D.lgs. 76/05).

I saperi e le competenze per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione sono riferiti ai quattro assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico–tecnologico, storico-sociale) e costituiscono la trama per la costruzione di percorsi di apprendimento orientati all'acquisizione delle competenze chiave che preparino i giovani alla vita adulta e siano la base per consolidare e accrescere saperi e competenze in un processo di apprendimento permanente, anche ai fini della futura vita lavorativa.

Le competenze sono state intese non come una versione riduttiva del saper fare ma come un sapere esperto ad ampio spettro che conferisce senso autentico e motivante alle “cose apprese e utilizzate”. Al contempo i saperi, nel rispetto della diversità relativa ai vari indirizzi, devono potersi concentrare, in primo luogo, su conoscenze chiave irrinunciabili apprese in modo serio e generative di nuovo apprendimento. La novità risulta, dunque, quella di rivolgere il sapere disciplinare al raggiungimento di tali competenze, di cui occorre sperimentare anche la **certificabilità**. Sono le scuole quindi a **realizzare** e non ad **applicare** l’innovazione in relazione agli assi culturali considerati strategici e alle competenze chiave. L’istituto in quanto scuola autonoma, ha cercato di interpretare l’innovazione non nel senso di una mera applicazione delle norme richiamate, ma come la realizzazione di strumenti e prassi didattiche coerenti con l’individuazione degli assi culturali e l’acquisizione delle competenze chiave. Conoscenze, abilità e competenze possono essere così sintetizzate:

Conoscenze

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; sono descritte come teoriche e/o pratiche.

Abilità

Indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; 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).

Competenze

Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

La didattica per competenze manda definitivamente in soffitta gli approcci estemporanei all’insegnamento, di sovente accompagnati da un appiattimento sui contenuti espressi nel testo in adozione. Le conoscenze rappresentano, infatti, il mezzo e non il fine per sviluppare una competenza professionale e un’autonomia di azione e pensiero critico

IL DECRETO SULL’INNALZAMENTO DELL’OBBLIGO NEL PANORAMA INTERNAZIONALE

Le conoscenze, le abilità e le competenze del Quadro Europeo delle Qualifiche, indipendentemente dal sistema in cui vengono acquisite, sono relative ai **risultati dell’apprendimento** e coprono l’intera gamma dei Titoli e delle Qualifiche, da quella ottenuta al termine dell’istruzione e formazione obbligatoria a quelle conseguite ai più alti livelli accademici.

Gli **assi culturali** allegati al D.M. 139/2007 pensano e progettano un biennio **unificato** nelle prospettive educative, ma **differenziato** negli sviluppi verso gli indirizzi, che intersechi conoscenze, abilità e competenze con le otto **competenze chiave di cittadinanza**, che a loro volta si intrecciano con le **competenze per l’apprendimento permanente** (comunicazione nella madrelingua, comunicazione in lingue straniere, competenza matematica e competenze di base in campo scientifico e tecnologico, competenza digitale,

imparare ad imparare, competenze sociali e civiche, senso di iniziativa e di imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale).

Il D.M. 139 è un tentativo di risposta, infine, alle esigenze relative alla comparazione dei saperi nella società globale, come richiesto dai framework **OCSE PISA** (Programme for International Student Assessment) **per misurare l'alfabetizzazione funzionale dei giovani al termine del percorso scolastico obbligatorio** (15 anni) relativamente a lettura, matematica e scienze e definita con il termine **Literacy**.

Il concetto di Literacy, intesa come padronanza di un determinato dominio culturale a livello adeguato da consentire una partecipazione attiva alla vita sociale, è stato concepito al fine di **misurare non gli apprendimenti scolastici, ma le capacità di utilizzare gli stessi in un contesto di vita reale**, per realizzare la propria identità di persona, cittadino e lavoratore. Si registra tuttavia un interesse crescente da parte dei sistemi scolastici nazionali al suo utilizzo, per garantire alla scuola un baricentro fondato non sulla mera trasmissione di conoscenze ma sulla loro finalizzazione formativa.

Il nostro curriculum si trasferisce nel presente documento costituendo l'ispirazione delle sue Linee Guida di seguito elencate :

- Favorire il benessere degli studenti e la piena realizzazione dello "**stare bene a scuola**" attraverso uno sportello di ascolto rivolto ad alunni, docenti e genitori.
- Proseguire l'attività di **sostegno allo studio** e degli aspetti motivazionali per ridurre ulteriormente il tasso di dispersione.
- Raggiungere i traguardi di competenze attraverso interventi a sostegno delle **competenze disciplinari e trasversali di base** definite dal D.P.R. 139/2007 (regolamento sul nuovo obbligo di istruzione recante le indicazioni nazionali sulle competenze, abilità e conoscenze al termine dell'obbligo scolastico), recepite dal D.P.R. 87/2010, esplicitate nelle linee guida relative agli istituti professionali firmate in data 28/07/2010 e contenute nel curriculum d'istituto.
- Perseguire una **valutazione degli apprendimenti e del comportamento** degli studenti trasparente ed omogenea in base a criteri condivisi nell'ambito dei dipartimenti e inseriti nel P.O.F. (certificazione delle competenze in uscita, eventuali certificazioni ECDL, ADOBE, TRINITY COLLEGE).
- Valorizzare l'**alternanza scuola-lavoro** intesa come scelta vocazionale del curriculum d'istituto, puntando sulla realizzazione di progetti di alternanza scuola-lavoro, di attività che arricchiscono il curriculum professionale dello studente (incontri con esperti esterni, visite in azienda, visite e viaggi all'estero, approfondimento delle lingue straniere).
- Promuovere **competenze personali**, interpersonali e interculturali che consentano di partecipare in modo efficace e costruttivo alla vita sociale e lavorativa. La "competenza civica" di cui si fa carico l'intero C.d.C.

promuove le **competenze chiave di cittadinanza**, attraverso la partecipazione attiva e democratica alla vita scolastica e l'**inclusione** degli alunni con bisogni educativi speciali.

- Potenziare l'**informatizzazione** del processo di insegnamento-apprendimento attraverso l'utilizzo della LIM e delle nuove tecnologie nella didattica quotidiana e il sostegno della certificazione informatica (ECDL e ADOBE).
- Attivare **iniziative di formazione** in servizio per i docenti al fine di implementare un'offerta formativa attenta alle richieste dell'utenza e alle indicazioni nazionali e internazionali.

2 PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

Il **PECUP** è il **Profilo Educativo, Culturale E Professionale** in uscita degli studenti della secondaria superiore.

Esso declina, in forma discorsiva, le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere al termine del biennio conclusivo dell'obbligo scolastico.

Esso comprende lo schema delle competenze della Certificazione ministeriale delle competenze al termine dell'obbligo scolastico. In base al Regolamento sul Riordino dell'Istruzione Professionale di

Stato, ai sensi dell'articolo 64 ma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n.112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n.133, approvato con DPR del 15 marzo 2010, a partire dalle classi prime iscritte nell'a.s. 2010-2011, la struttura della scuola cambia. Il profilo dell'allievo elaborato dai docenti nel rispetto della normativa statale indica le mete finali dei percorsi formativi in quanto caratteristiche che un allievo dovrebbe SAPERE e SAPER FARE per ESSERE l'uomo ed il cittadino che è lecito attendersi da lui.

Il profilo dell'allievo elaborato dai docenti nel rispetto della normativa statale indica le mete finali dei percorsi formativi in quanto caratteristiche che un allievo dovrebbe SAPERE e SAPER FARE per ESSERE l'uomo ed il cittadino che è lecito attendersi da lui.

Il **PECUP** è il punto di convergenza dell'azione formativa dell'organismo scuola e si riferisce alla PERSONA come soggetto unitario, non alle DISCIPLINE ed ai loro contenuti.

Quali competenze nel PECUP?

1. **Competenze di base:** esprimono gli obiettivi da conseguire attraverso i percorsi formativi e la relazione tra un soggetto e l'assolvimento dei compiti associati ad un contesto. Sono articolati in:

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico tecnologico
- Asse storico – sociale

Riguardano principalmente il curriculum del primo biennio che si conclude con la certificazione di assolvimento dell'obbligo scolastico, secondo il format dell'U.E.

Nella predisposizione di un PIANO FORMATIVO gli assi culturali rappresentano il *vettore orizzontale*, i contributi al processo di apprendimento, mentre il **PECUP** rappresenta il *vettore verticale*, la progressione del cammino formativo dello studente in vista del raggiungimento del profilo, delle sue caratteristiche formative (lo studente in sé), culturali (lo studente nella realtà) e professionali (lo studente per gli altri).

2. **Competenze tecnico - professionali:** sono i saperi acquisiti (conoscenze dichiarative , procedurali e tecniche tipiche delle attività e dei processi lavorativi da svolgere in laboratorio secondo progetti predefiniti).
3. **Competenze trasversali:** sono l'insieme delle abilità di ampio respiro, a sfondo prevalentemente sociale e motivazionale, connesse soprattutto con le varie tipologie di compiti professionali che permettano all'individuo di fare fronte a situazioni nuove ed imprevedibili dell'ambiente organizzativo(diagnosi, problem solving, decisione, comunicazione, lavoro di gruppo, in rete e per progetti)
4. **Competenze chiave di Cittadinanza:** sono le capacità di sentirsi cittadini attivi, che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui fanno parte.

<p>PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) IDENTITA' E CONOSCENZA DI SE'</p>
<p>Prende coscienza delle dinamiche corporee, affettive e intellettuali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con gli adulti di riferimento e coetanei;</p>
<p>E' consapevole delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possano valorizzare e realizzare:</p>
<p>Impara a riconoscere e a superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle opportunità offerte dalla famiglia e dall'ambiente scolastico e sociale:</p>
<p>Avverte la differenza tra il bene e il male e si orienta di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili</p>

Ha la consapevolezza delle proprie azioni ed ha la costanza di portare a termine gli impegni assunti

**PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)
IDENTITA' E RELAZIONE CON GLI ALTRI**

Elabora, esprime e argomenta le proprie opinioni, idee e valutazioni e possiede i linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine;

Collabora e coopera con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile;

Rispetta le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni.

**PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)
IDENTITA' E ORIENTAMENTO**

Conosce i punti di forza e le debolezze della propria preparazione, verificando costantemente l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale.

Elabora una ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro, la riconversione professionale e la formazione continua, prevedendo una collaborazione con la scuola, la famiglia, i soggetti professionali e sociali, e utilizzando anche il **Portfolio delle competenze professionali**;

Elabora, esprime argomenti e ipotesi di sviluppo del proprio futuro esistenziale, sociale e professionale;

Vive il cambiamento e le sue forme più come una opportunità di realizzazione personale e sociale che come una minaccia, più come uno stimolo che come un impedimento al miglioramento di sé e della società.

**3. PROFILO PROFESSIONALE: “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’
ALBERGHIERA” IN USCITA**

A conclusione del percorso quinquennale, il **Diplomato nel Settore Servizi** consegue i seguenti risultati di apprendimento e competenze:

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi **anche ai fini dell'apprendimento permanente**.
- **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.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, **ove prevista, un'altra 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 B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- **Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva** per il benessere individuale e collettivo.
- 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.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla **tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.**
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, **delle tecnologie** e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- **Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.**
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative.

Nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- **utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione** della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- **applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza** e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al **cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;**

- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta nel nostro Istituto le articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica” e “ Prodotti dolciari e industriali” .

Nell’articolazione “Enogastronomia”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell’articolazione “Servizi di sala e di vendita”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell’articolazione “Accoglienza turistica”, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Nell’ articolazione “ Prodotti dolciari e industriali” il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati nell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” conseguono le seguenti competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita” conseguono inoltre le seguenti competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati nell’articolazione “Accoglienza turistica” conseguono inoltre le seguenti competenze:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Al termine del percorso quinquennale i diplomati nella articolazione “ Prodotti dolciari e industriali”

conseguono inoltre i seguenti risultati di apprendimento:

1. controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
2. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
3. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;
5. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

4. COMPETENZE DISCIPLINARI - COMPETENZE PER ASSI

ASSE LINGUISTICO-LETTERARIO

I biennio Acquisizione di una competenza comunicativa (scritta e orale) che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto. Formazione umana, sociale e culturale mediante il contatto con altre realtà, in una educazione interculturale che porti a ridefinire i propri atteggiamenti nei confronti del diverso da sé.

II biennio Ampliamento della riflessione sulla propria lingua e sul proprio patrimonio culturale, attraverso l'analisi comparativa con altre lingue e culture. Capacità di usare in modo adeguato la propria lingua e quella straniera in contesti professionali.

V anno Conseguimento di un' "autonomia operativa che consenta il raggiungimento di livelli di competenza linguistica in linea con gli standard professionali previsti dal Quadro Comune Europeo. Consolidamento di un' "educazione linguistico-culturale considerata come il filo conduttore trasversale a tutto il curriculum scolastico e risultante dal rapporto tra lingua italiana e lingua straniera. Utilizzo e produzione di strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

ASSE STORICO-SOCIALE

I biennio Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Collocare l' "esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell' "ambiente.

II biennio e V anno Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici,

territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

ASSE MATEMATICO E SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

La competenza matematica è l'abilità di sviluppare e applicare calcolo, misure, operazioni di base per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane.

La competenza in campo scientifico si riferisce alla capacità e alla disponibilità ad usare le conoscenze e le metodologie possedute per spiegare il mondo che ci circonda, sapendo identificare le problematiche e traendo le conclusioni che siano basate su fatti comprovati.

ASSE PROFESSIONALE

Indirizzo Enogastronomia e opzione produzioni dolciarie artigianali e industriali

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 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. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Nello specifico, per l'*opzione produzioni dolciarie artigianali e industriali*: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

Indirizzo Servizi di sala e di vendita

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Indirizzo Accoglienza turistica

Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storicoartistiche, culturali ed

enogastronomiche del territorio. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Ogni disciplina persegue obiettivi valutabili in termini di conoscenze, abilità e competenze. Le tabelle relative a tali obiettivi sono suddivise per classe (Classe Prima, Classe seconda, etc.) nella sezione **COMPETENZE DISCIPLINARI** di questo documento.

COMPETENZE TRASVERSALI INTERDISCIPLINARI

Al Biennio la base degli obiettivi formativi trasversali sono le **Competenze chiave di Cittadinanza**, mentre al triennio le **Competenze chiave di Apprendimento Permanente** o *Lifelong Learning*.

La valutazione di queste competenze può avvenire all'interno delle valutazioni individuali di ciascun docente. Ogni docente integra una o più competenze di cittadinanza e di **apprendimento permanente nella sua programmazione e valutazione, sulla base dell'affinità** con le competenze disciplinari e con le metodologie e strumenti didattici usati.

PRIMO BIENNIO BIENNIO

COMPETENZE DI CITTADINANZA

La scuola promuove l'emergere e il rafforzamento delle competenze chiave di cittadinanza al termine del ciclo di istruzione obbligatoria (fine del secondo anno), ai sensi del regolamento emanato con decreto del Ministro della pubblica istruzione n. 139 del 22

agosto 2007 che recepisce la Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio **dell'EU del 18 dicembre 2006, relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/CE)**, che vengono di seguito riportate.

Tali competenze di cittadinanza costituiscono la base degli obiettivi cognitivi e relazionali trasversali.

1. Imparare ad imparare

Organizzare il proprio apprendimento scegliendo ed utilizzando varie fonti e modalità di informazione e di formazione anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e lavoro.

2. Progettare

Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze apprese, fissando obiettivi

significativi e realistici e le relative priorità, valutando vincoli e possibilità esistenti, definendo **strategie d'azione e verificando i risultati raggiunti.**

3. Comunicare

Comprendere messaggi di genere diverso (letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi con linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e con supporti diversi (cartacei, informatici, multimediali).

Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati **d'animo, emozioni, utilizzando** linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico,

ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

4. Collaborare e partecipare

Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui **capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento e alle attività comuni,** rispettando i diritti degli altri.

5. Agire in modo autonomo e responsabile

Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere i propri diritti e bisogni riconoscendo nel contempo i diritti e bisogni altrui, le opportunità comuni, le regole, i limiti, le responsabilità.

6. Risolvere problemi

Affrontare situazioni problematiche semplici costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni secondo i contenuti e i metodi delle varie discipline.

7. Individuare collegamenti e relazioni

Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, propri anche di discipline diverse, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze,

coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica. **8. Acquisire e comprendere l'informazione**

Acquisire e comprendere le informazioni ricevute in diversi ambiti e con diversi strumenti comunicativi, valutandone attendibilità e utilità e distinguendo tra fatti ed opinioni.

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI CITTADINANZA

Descrittore	Livello
Tutte le competenze di cittadinanza sono raggiunte in modo completo ed autonomo, con capacità di ruolo attivo e propositivo nel gruppo classe e/o di attività di tutoraggio e/o di intervento positivo nel contrastare situazioni di disagio o comunque problematiche.	AVANZATO
Tutte le competenze di cittadinanza sono raggiunte in modo completo e sostanzialmente autonomo	
Tutte le competenze di cittadinanza sono raggiunte, anche se in modo non pienamente autonomo.	
Le competenze di cittadinanza sono raggiunte in modo complessivamente più che sufficiente, con necessità di intervento da parte dei docenti.	INTERMEDIO
Le competenze di cittadinanza sono raggiunte in modo complessivamente sufficiente, con necessità di intervento da parte dei docenti.	BASE
Le competenze di cittadinanza sono raggiunte in modo parziale e frammentario e/o non sono raggiunti.	BASE NON
Le competenze di cittadinanza non sono raggiunte.	RAGGIUNTO

Le competenze chiave sono il risultato che si può conseguire - all'interno di un unico processo di insegnamento/apprendimento – attraverso la reciproca integrazione e interdipendenza tra i saperi e le competenze contenuti nei seguenti quattro assi culturali.

Asse dei linguaggi: prevede come primo obiettivo la padronanza della lingua italiana, come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo e di produrre lavori scritti con molteplici finalità. Riguarda inoltre la conoscenza di almeno una lingua straniera, la capacità di fruire del

patrimonio artistico e letterario, utilizzo delle tecnologie della comunicazione e dell'informazione. Le competenze linguistico-comunicative proprie dell'asse dei linguaggi sono patrimonio comune a tutti i contesti di apprendimento e costituiscono l'obiettivo dei saperi afferenti sia ai quattro assi culturali, sia all'area di indirizzo.

Asse matematico: riguarda la capacità di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo matematico ed algebrico, di confrontare e analizzare figure geometriche, di individuare e risolvere problemi e di analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti.

Asse scientifico-tecnologico: riguarda metodi, concetti e atteggiamenti indispensabili per porsi domande, osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire al loro sviluppo nel rispetto dell'ambiente e della persona. In questo campo assumono particolare rilievo l'apprendimento incentrato sull'esperienza e l'attività di laboratorio. I docenti, attraverso il laboratorio, hanno la possibilità di guidare l'azione didattica per "situazioni-problema" e di utilizzare strumenti per orientare il progetto formativo individuale con gli studenti, che consente loro di acquisire consapevolezza dei propri punti di forza e debolezza,

Asse storico-sociale: riguarda la capacità di percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale ed europeo, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici; L'esercizio della partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione.

COMPETENZE DI BASE ASSI CULTURALI PRIMO BIENNIO			
Asse dei linguaggi Lingua italiana	Asse matematico	Asse scientifico-tecnologico	Asse storico sociale
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale.	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici attraverso il confronto tra epoche e tra aree geografiche e culturali.
Leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.	Confrontare ed analizzare figure geometriche individuandone le relazioni.	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni energetiche della materia a partire dalla esperienza.	Collocare le esperienze personali in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della

			collettività e dell'ambiente.
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.	Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.	Conoscere le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del terreno e le relative tecniche per un loro miglioramento.	
		Saper effettuare analisi strumentali relative alle caratteristiche fisico-meccaniche e chimiche dei suoli.	
Lingua inglese			
Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi.			
T.I.C.			
Utilizzare strumenti espressivi diversi dalla parola : tecnologici ed informatici			

Agli studenti che hanno concluso il percorso dell'obbligo di istruzione della durata di 10 anni è rilasciata una certificazione delle competenze acquisite secondo il seguente modello in uso presso l'istituzione scolastica.

Livelli relativi all'acquisizione delle competenze di ciascun asse:

Livello avanzato: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni **anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre** e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli (voto 9-10).

Livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite (voto 7-8).

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali(voto 6) . Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base, è **riportata l'espressione "livello base non raggiunto", con l'indicazione della relativa motivazione .**

Livello base non raggiunto: lo studente non è in grado di svolgere, neppure se guidato, compiti semplici e mostra di non possedere conoscenze ed abilità essenziali. (voto 3-4-5)

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE
DELLE COMPETENZE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze	Competenze di base a conclusione dell'obbligo di Istruzione (articolazione per assi culturali ai sensi del D.M. 139/07)	Livello raggiunto
------------	---	-------------------

Asse dei linguaggi		
ANALIZZARE DECODIFICARE INTERPRETARE COMUNICARE INTERAGIRE PRODURRE	Padroneggia gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	
	Legge, comprende e interpreta testi scritti di varie tipologie	.
	Produce testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi	
	.	
	Utilizza la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	
	Utilizza e produce semplici testi multimediali	

Asse matematico		
Utilizza le tecniche e le procedure aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica		
Confronta ed analizza figure geometriche, individuandone relazioni.		
Individua le strategie appropriate per la soluzione di problemi.		
Analizza dati e li interpreta sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.		
Utilizza e produce semplici testi multimediali.		

Asse scientifico-tecnologico		
-------------------------------------	--	--

Osserva, descrive ed analizza fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconosce nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.	
Analizza qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	
È consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	
Utilizza e produce semplici testi multimediali.	

Asse storico-sociale	
Comprende il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e fra aree geografiche e culturali diverse.	
Colloca l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.	
Riconosce le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	
Utilizza e produce semplici testi multimediali.	

Il percorso professionale a qualifica triennale offre:

Una risposta rapida ai bisogni di formazione nel settore turistico-alberghiero;

Una chiave di accesso sicura per l'industria dell'ospitalità;

Una buona formazione culturale di base;

Una formazione professionale flessibile ed elastica rispetto alle nuove richieste del mercato.

PROFILI PROFESSIONALI TRIENNIO (Qualifica professionale)

Competenze dell'area di base

Asse dei Linguaggi

- Padroneggiare i vari strumenti espressivi per comunicare in vari contesti
 - Leggere, comprendere, interpretare testi verbali e non verbali di vario tipo e riconoscere i differenti linguaggi.
 - Produrre testi verbali e non verbali di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
 - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
 - Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario •
- Utilizzare e produrre testi multimediali

Asse Matematico

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche graficamente
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi

- Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone varianti e relazioni.

Asse Storico sociale

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

- Saper leggere il tessuto produttivo inerente il profilo professionale del proprio territorio utilizzando strumenti adeguati.

Competenze area di indirizzo

a. L'Operatore di Enogastronomia – settore cucina e prodotti dolciari:

- Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- Ha una buona conoscenza di due lingue straniere e della microlingua di settore;
- È capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi;
- È in grado di valutare le merci in entrata e, soprattutto, i prodotti in uscita;
- È capace di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro, specialmente in relazione alle richieste della sala;
- Conosce i principi nutritivi, le modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono in fase di cottura, le principali tecniche di conservazione dei cibi;
- È in grado di partecipare al calcolo dei costi dei singoli piatti e dei menù;
- È in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi;
- Partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina;
- Sa situarsi con disponibilità e correttezza nella brigata di cucina.

b. L'Operatore di vendita :

- È capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti; di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o in altre strutture ristorative, nonché le principali attività del servizio di bar;
- Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni;
- Ha una buona conoscenza di due lingue straniere e della microlingua di settore;
- Conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione;
- È in grado di partecipare alle operazioni relative al conto;
- Sa utilizzare le attrezzature e ne controlla la pulizia;

- È responsabile dell'aspetto e delle dotazioni della sala;
- Conosce i principi nutritivi e le principali tecniche di conservazione dei cibi;
- Sa analizzare i piatti ed abbinare i vini;
- È in grado di partecipare alla preparazione e allo svolgimento di feste, banchetti, buffet;
- Conosce i centri di attrazione turistica esistenti nella regione.

c. L'Operatore di ricevimento:

- È capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti;
- Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni;
- Ha una buona conoscenza di due lingue straniere e della microlingua di settore;
- Sa dare informazioni sulle risorse culturali e turistiche del territorio ed è in grado di consigliare itinerari e spettacoli ai clienti;
- Ha una buona conoscenza degli impianti delle strutture ricettive e dei diversi reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e di integrazione;
- Sa svolgere le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e maincourante;
- Sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia e i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Le LINEE GUIDA PER IL PASSAGGIO AL NUOVO ORDINAMENTO (D.P.R. 15/03/2010, n.87, art.8, comma 6) e il quadro di riferimento europeo di competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione 2006/962/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente) prevedono otto competenze trasversali alle discipline. Ciascuna disciplina rafforzerà una o più competenze, in accordo con la propria programmazione.

Queste competenze chiave sono tutte interdipendenti e ogni volta l'accento è posto sul pensiero critico, la creatività, l'iniziativa, la capacità di risolvere problemi, la valutazione del rischio, la presa di decisioni e la gestione costruttiva delle emozioni.

1. **Comunicazione nella madrelingua:** è la capacità di esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) **e di interagire adeguatamente e in modo creativo sul piano linguistico in un'intera gamma di contesti culturali e sociali.**

2 **Comunicazione in lingue straniere:** oltre alle principali abilità richieste per la comunicazione nella madrelingua, richiede anche abilità quali la mediazione e la comprensione interculturale. Il livello di padronanza dipende da numerosi fattori e dalla capacità di ascoltare, parlare, leggere e scrivere.

3 **Competenza matematica e competenze di base in campo scientifico e tecnologico: la competenza matematica è l'abilità di sviluppare e applicare il pensiero matematico per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane, ponendo l'accento sugli aspetti del processo, dell'attività e della conoscenza. Le competenze di base in campo scientifico e tecnologico riguardano la padronanza, l'uso e l'applicazione di conoscenze e metodologie che spiegano il mondo che ci circonda. Tali competenze comportano la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e la consapevolezza della responsabilità di ciascun cittadino.**

4 **Competenza digitale:** consiste nel saper utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell'informazione (TSI) e richiede quindi abilità di base nelle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TIC), quali l'uso del computer per reperire, valutare, conservare, produrre e scambiare informazioni nonché per comunicare e partecipare a reti collaborative tramite internet.

5 **Imparare ad imparare:** è l'abilità di perseverare nell'apprendimento, di organizzare il proprio apprendimento sia a livello individuale che in gruppo, a seconda delle proprie necessità, e alla consapevolezza relativa a metodi e opportunità.

Competenze sociali e civiche: per competenze sociali si intendono competenze personali, interpersonali e interculturali e tutte le forme di comportamento che consentono alle persone di partecipare in modo efficace e costruttivo alla vita sociale e lavorativa. La competenza sociale è collegata al benessere personale e sociale. È essenziale comprendere i codici di comportamento e le maniere nei diversi ambienti in cui le persone agiscono. La competenza civica e in particolare la conoscenza di concetti e strutture sociopolitici (democrazia, giustizia, uguaglianza, cittadinanza e diritti civili) dota le persone degli strumenti per impegnarsi a una partecipazione attiva e democratica.

6 **Senso di iniziativa e di imprenditorialità:** significa saper tradurre le idee in azione. In ciò rientrano la creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi, come anche la capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi. È una competenza che aiuta l'individuo ad avere consapevolezza del contesto in cui opera e a poter cogliere le opportunità che gli si offrono. È il punto di partenza per acquisire le abilità e le conoscenze più specifiche di cui hanno bisogno coloro che avviano o contribuiscono ad un'attività sociale o commerciale. Essa dovrebbe includere la consapevolezza dei valori etici e promuovere il buon governo.

7 **Consapevolezza ed espressione culturali:** implicano la consapevolezza dell'importanza dell'espressione creativa di idee, esperienze ed emozioni attraverso un'ampia varietà di mezzi di comunicazione, compresi la musica, le arti dello spettacolo, la letteratura e le arti visive

CURRICOLO DI ISTITUTO

PRIMO BIENNIO COMUNE

ITALIANO

COMPETENZE	
padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p><u>Lingua</u> Lingua</p> <p>Orientarsi in situazioni di comunicazione nell'ambito della produzione e dell'interazione orale, attraverso l'ascolto attivo e consapevole, tenendo conto dello scopo, del contesto, dei destinatari. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico.</p> <p>Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche e strategie di lettura diversi.</p> <p>Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, relazionare, ecc</p> <p>Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi.</p>	<p><u>Lingua</u></p> <p>Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico.</p> <p>Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale.</p> <p>Leggere e commentare testi significativi in prosa tratti dalla letteratura italiana e straniera, utilizzando in modo essenziale i metodi di analisi del testo letterario</p> <p>Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: sintassi del verbo e della frase semplice e complessa, lessico</p> <p>Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di testi di settore: verbali e relazioni aziendali.</p> <p><u>Letteratura</u> Metodologie essenziali di analisi del testo letterario.</p> <p>Opere e autori significativi della tradizione</p>

Ideare e strutturare testi di varia tipologia e afferenti all'indirizzo di studio utilizzando correttamente le regole grammaticali per riassumere parafrasare ed argomentare

Letteratura

Leggere e commentare testi significativi in prosa tratti dalle letteratura italiana e straniera, utilizzando in modo essenziale i metodi di analisi del testo letterario

Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi.

Sapere effettuare un'analisi del testo letterario efficace.

letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi

INGLESE

COMPETENZE	
utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare.</p> <p>Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche.</p>	<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori. Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro. Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.</p>

STORIA

COMPETENZE	
comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. • collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	
ABILITA'	CONOSCENZE
Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico. Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni, politiche, economiche e religiose.	La diffusione della specie umana sul 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. Approfondimenti esemplificativi relativi alle civiltà dell'Antico vicino Oriente; la civiltà giudaica; la civiltà greca; la civiltà romana; l'avvento del Cristianesimo; l'Europa romano barbarica; società ed economia nell'Europa alto-medievale; la nascita e la diffusione dell'Islam; Imperi e regni nell'alto medioevo; il particolarismo signorile e feudale. Elementi di storia economica e sociale, delle tecniche e del lavoro, con riferimento al periodo studiato nel primo biennio e che hanno coinvolto il territorio di appartenenza. Lessico di base della storiografia. Origine ed evoluzione storica dei principi e dei valori fondativi della Costituzione Italiana

MATEMATICA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica • confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni • individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi • analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico 	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Aritmetica e algebra</p> <p>Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico (a mente, per iscritto, a macchina) per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi; operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati. Calcolare semplici espressioni con potenze e radicali. Utilizzare correttamente il concetto di approssimazione.</p> <p>Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile; eseguire le operazioni con i polinomi; fattorizzare un polinomio.</p> <p>Geometria</p> <p>Eseguire costruzioni geometriche elementari utilizzando la riga e il compasso e/o strumenti informatici.</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio.</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi del piano e dello spazio utilizzando le proprietà delle figure geometriche oppure le proprietà di opportune isometrie. Comprendere dimostrazioni e sviluppare semplici catene deduttive.</p> <p>Relazioni e funzioni</p>	<p>Aritmetica e algebra</p> <p>I numeri: naturali, interi, razionali, sotto forma frazionaria e decimale, irrazionali e, in forma intuitiva, reali; ordinamento e loro rappresentazione su una retta. Le operazioni con i numeri interi e razionali e le loro proprietà.</p> <p>Potenze e radici. Rapporti e percentuali. Approssimazioni. Le espressioni letterali e i polinomi. Operazioni con i polinomi.</p> <p>Geometria</p> <p>Gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini postulato, assioma, definizione, teorema, dimostrazione. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. Le principali figure del piano e dello spazio. Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà. Circonferenza e cerchio. Misura di grandezze; grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni. Teoremi di Euclide e di Pitagora. Teorema di Talete e sue conseguenze. Le principali trasformazioni geometriche e loro invarianti (isometrie e similitudini). Esempi di loro utilizzazione nella dimostrazione di proprietà geometriche.</p> <p>Relazioni e funzioni</p> <p>Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica,</p>

<p>Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado; risolvere sistemi di equazioni e disequazioni.</p> <p>Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate. Studiare le funzioni $f(x) = ax + b$ e $f(x) = ax^2 + bx + c$.</p> <p>Risolvere problemi che implicano l'uso di funzioni, di equazioni e di sistemi di equazioni anche per via grafica, collegati con altre discipline e situazioni di vita ordinaria, come primo passo verso la modellizzazione matematica.</p> <p>Dati e previsioni</p> <p>Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati Calcolare i valori medi e alcune misure di variabilità di una distribuzione.</p> <p>Calcolare la probabilità di eventi elementari</p>	<p>funzionale, grafica). Linguaggio degli insiemi e delle funzioni (dominio, composizione, inversa, ecc.). Collegamento con il concetto di equazione.</p> <p>Funzioni di vario tipo (lineari, quadratiche, circolari, di proporzionalità diretta e inversa).</p> <p>Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Sistemi di equazioni e di disequazioni. Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano.</p> <p>Rappresentazione grafica delle funzioni. Dati e previsioni Dati, loro organizzazione e rappresentazione. Distribuzioni delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Valori medi e misure di variabilità.</p> <p>Abilità grafiche.</p> <p>Valori medi e misure di variabilità. Significato della probabilità e sue valutazioni. Semplici spazi (discreti) di probabilità: eventi disgiunti, probabilità composta, eventi indipendenti. Probabilità e frequenza</p>
--	--

DIRITTO ED ECONOMIA

COMPETENZE	
collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente • riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	
ABILITA'	CONOSCENZE
Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati. Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura. Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio. Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale. Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione. Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici e dei mercati locali, nazionali e internazionali. Riconoscere i modelli, i processi e i flussi informativi tipici del sistema azienda con particolare riferimento alle tipologie aziendali oggetto di studio. Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete. Redigere il curriculum vitae secondo il modello europeo.	Fondamenti dell'attività economica e soggetti economici (consumatore, impresa, pubblica amministrazione, enti no profit). Fonti normative e loro gerarchia. Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri. Soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese (impresa e imprenditore sotto il profilo giuridico ed economico). Fattori della produzione, forme di mercato e elementi che le connotano. Mercato della moneta e andamenti che lo caratterizzano. Strutture dei sistemi economici e loro dinamiche (processi di crescita e squilibri dello sviluppo). Forme di stato e forme di governo. Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana. Istituzioni locali, nazionali e internazionali. Conoscenze essenziali per l'accesso al lavoro e alle professioni. Il curriculum vitae secondo il modello europeo e le tipologie di colloquio di lavoro (individuale, di gruppo, on line ecc.).

SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA e BIOLOGIA)

COMPETENZE	
<p>• osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità • analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza • essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Identificare le conseguenze sul nostro pianeta dei moti di rotazione e di rivoluzione della Terra.</p> <p>Analizzare lo stato attuale e le modificazione del pianeta anche in riferimento allo sfruttamento delle risorse della Terra.</p> <p>Riconoscere nella cellula l'unità funzionale di base della costruzione di ogni essere vivente.</p> <p>Comparare le strutture comuni a tutte le cellule eucariote, distinguendo tra cellule animali e cellule vegetali.</p> <p>Indicare le caratteristiche comuni degli organismi e i parametri più frequentemente utilizzati per classificare gli organismi.</p> <p>Ricostruire la storia evolutiva degli esseri umani mettendo in rilievo la complessità dell'albero filogenetico degli ominidi.</p> <p>Descrivere il corpo umano, analizzando le interconnessioni tra i sistemi e gli apparati.</p> <p>Descrivere il meccanismo di duplicazione del DNA e di sintesi delle proteine.</p> <p>Descrivere il ruolo degli organismi, fondamentale per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento.</p>	<p>Il Sistema solare e la Terra. Dinamicità della litosfera; fenomeni sismici e vulcanici. I minerali e loro proprietà fisiche; le rocce magmatiche, le rocce sedimentarie e le rocce metamorfiche; il ciclo delle rocce. L'idrosfera, fondali marini; caratteristiche fisiche e chimiche dell'acqua; i movimenti dell'acqua, le onde, le correnti. L'atmosfera; il clima; le conseguenze delle modificazioni climatiche: disponibilità di acqua potabile, desertificazione, grandi migrazioni umane. Coordinate geografiche: latitudine e longitudine, paralleli e meridiani. Origine della vita: livelli di organizzazione della materia vivente (struttura molecolare, struttura cellulare e sub cellulare; virus, cellula procariota, cellula eucariota). Teorie interpretative dell'evoluzione della specie. Processi riproduttivi, la variabilità ambientale e gli habitat. Ecosistemi (circuiti energetici, cicli alimentari, cicli bio-geo-chimici). Processi metabolici: organismi autotrofi ed eterotrofi; respirazione cellulare e fotosintesi. Nascita e sviluppo della genetica. Genetica e biotecnologie: implicazioni pratiche e conseguenti questioni etiche. Il corpo umano come un sistema complesso: omeostasi e stato di salute.</p> <p>Le malattie: prevenzione e stili di vita (disturbi alimentari, fumo, alcool, droghe e sostanze stupefacenti, infezioni sessualmente trasmissibili).</p> <p>La crescita della popolazione umana e le relative</p>

	<p>conseguenze (sanitarie, alimentari, economiche).</p> <p>Ecologia: la protezione dell'ambiente (uso sostenibile delle risorse naturali e gestione dei rifiuti).</p>
--	---

SCIENZE INTEGRATE (FISICA)

COMPETENZE	
osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità • analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza • essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	
ABILITA'	CONOSCENZE
Effettuare misure e calcolarne gli errori Operare con grandezze fisiche vettoriali Analizzare situazioni di equilibrio statico individuando le forze e i momenti applicati Applicare la grandezza fisica pressione a esempi riguardanti solidi, liquidi e gas Distinguere tra massa inerziale e massa gravitazionale Descrivere situazioni di moti in sistemi inerziali e non inerziali distinguendo le forze apparenti da quelle attribuibili a interazioni Descrivere situazioni in cui l'energia meccanica si presenta come cinetica e come potenziale e diversi modi di trasferire, trasformare e immagazzinare energia Descrivere le modalità di trasmissione dell'energia termica Confrontare le caratteristiche dei campi gravitazionale, elettrico e magnetico, individuando analogie e differenze. Analizzare semplici circuiti elettrici in corrente continua, con collegamenti in serie e in parallelo Disegnare l'immagine di una sorgente luminosa applicando le regole dell'ottica geometrica	Grandezze fisiche e loro dimensioni; unità di misura del sistema internazionale; notazione scientifica e cifre significative. Equilibrio in meccanica; forza; momento; pressione. Campo gravitazionale; accelerazione di gravità; forza peso. Moti del punto materiale; leggi della dinamica; impulso; quantità di moto. Energia, lavoro, potenza; attrito e resistenza del mezzo. Conservazione dell'energia meccanica e della quantità di moto in un sistema isolato. Oscillazioni; onde trasversali e longitudinali; intensità, altezza e timbro del suono. Temperatura; energia interna; calore. Carica elettrica; campo elettrico; fenomeni elettrostatici. Corrente elettrica; elementi attivi e passivi in un circuito elettrico; effetto Joule. Campo magnetico; interazioni magnetiche; induzione elettromagnetica. Onde elettromagnetiche e loro classificazione in base alla frequenza o alla lunghezza d'onda. Ottica geometrica: riflessione e rifrazione.

SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)

COMPETENZE	
osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità • analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza • essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applica	
ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare il modello cinetico–molecolare per interpretare le trasformazioni fisiche e chimiche Usare la mole come ponte fra il mondo macroscopico delle sostanze e il mondo microscopico di atomi, molecole e ioni Descrivere la struttura elettronica a livelli di energia dell'atomo Riconoscere un elemento chimico mediante il saggio alla fiamma Descrivere le principali proprietà periodiche, che confermano la struttura a strati dell'atomo. Utilizzare le regole di nomenclatura IUPAC e bilanciare semplici reazioni Preparare soluzioni di data concentrazione con acqua, solventi e materiali in uso in ambito alimentare Riconoscere i materiali enogastronomici acidi e basici tramite indicatori Descrivere le reazioni di ossido riduzione negli alimenti Descrivere le proprietà, la conservazione e le trasformazioni dei materiali alimentari.	La chimica in cucina: la temperatura e la cottura dei cibi. Sistemi omogenei ed eterogenei in ambito alimentare: filtrazione, distillazione, cristallizzazione, estrazione con solventi, cromatografia. Il modello particellare (nozioni di atomo, molecola, ioni) e le spiegazioni delle trasformazioni fisiche (passaggi di stato) e delle trasformazioni chimiche. Le evidenze sperimentali di una sostanza pura (mediante la misura della densità, del punto di fusione e/o del punto di ebollizione) e nozioni sulla lettura delle etichette e dei simboli di pericolosità di elementi e composti. La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro La struttura dell'atomo e il modello atomico a livelli di energia Il sistema periodico e le proprietà periodiche: metalli, non metalli, semimetalli, elementi della vita Nozioni sui legami chimici e i legami intermolecolari di zuccheri, lipidi e proteine Elementi di nomenclatura chimica e bilanciamento delle equazioni di reazione Le concentrazioni delle soluzioni con sostanze e solventi innocui: percento in peso, molarità, molalità, proprietà colligative delle soluzioni Cenni sulle teorie acido-base e il pH dei principali materiali alimentari Cenni sulle reazioni di ossido riduzione in ambito enogastronomico La composizione, la conservazione degli alimenti e la loro

	trasformazione
--	----------------

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità • analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza 	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...).</p> <p>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale.</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.</p> <p>Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli.</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</p> <p>Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura</p> <p>Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti.</p> <p>Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</p> <p>Individuare confezione ed imballaggi a norma.</p>	<p>Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni.</p> <p>Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.</p> <p>Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti.</p> <p>Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.</p> <p>Conservazione, cottura.</p> <p>Confezioni alimentari ed etichette.</p>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none">• comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali• riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	
ABILITA'	CONOSCENZE
Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime. Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura. Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

COMPETENZE	
<p>• riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio • padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.</p>	<p>Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.</p>

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario • utilizzare e produrre testi multimediali 	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.</p>	<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza. Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni. Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.</p>

SECONDA LINGUA STRANIERA

COMPETENZE	
• utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	
ABILITA'	CONOSCENZE
Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti consueti di interesse personale, familiare o sociale. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione globale di messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti di interesse personale, familiare o sociale. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana; usare i dizionari, anche multimediali. Descrivere in maniera semplice situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, familiare o sociale. Scrivere testi brevi, semplici e lineari, appropriati nelle scelte lessicali, su argomenti quotidiani di interesse personale, familiare o sociale. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale o multimediale. Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà di registro.	

Disciplina: **GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA**

Nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo di far acquisire allo studente le seguenti competenze di base:

- **comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali**
- **osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità**

L'articolazione dell'insegnamento di "Geografia generale ed economica" in conoscenze e abilità è di seguito indicata:

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici.</p> <p>Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.</p> <p>Processi e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo (globalizzazione economica, aspetti demografici, energetici, geopolitici, risorse e sviluppo sostenibile...) esemplificazioni e comparazioni significative tra alcuni Stati e contesti regionali.</p> <p>Organizzazione del territorio, sviluppo locale, patrimonio territoriale.</p>	<p>Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p> <p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.</p> <p>Analizzare il rapporto uomo-ambiente attraverso le categorie spaziali e temporali.</p> <p>Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo.</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

COMPETENZE	
DECODIFICARE MESSAGGI VERBALI E SCRITTI PER TRADURLI IN GESTI MOTORI PERCEPIRE IL PROPRIO SÉ E COMPLETARE LO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE	
ABILITA' Apprendere l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo e esercitarla in modo efficace. Utilizzare le capacità motorie in situazioni dinamiche semplici. Utilizzare elementi tecnici pertinenti per l'esecuzione di un gesto specifico. Adegua il proprio schema corporeo a situazioni non abituali.	CONOSCENZE Esercizi di allenamento della forza, resistenza e velocità, riconducibili alla pratica specifica di alcuni sport individuali e di squadra. Attività ed esercizi graduati e progressivi sull'equilibrio statico e dinamico, la coordinazione, la destrezza nell'ambito di attività motorie specifiche.

RELIGIONE

COMPETENZE	
COSTRUIRE UNA IDENTITÀ LIBERA E RESPONSABILE, PONENDOSI DOMANDE DI SENSO NEL CONFRONTO CON I CONTENUTI DEL MESSAGGIO EVANGELICO SECONDO LA TRADIZIONE DELLA CHIESA	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.</p> <p>Utilizzare un linguaggio religioso appropriato per spiegare contenuti, simboli e influenza culturale del cristianesimo, distinguendo espressioni e pratiche religiose da forme di fondamentalismo, superstizione, essoterismo.</p> <p>Spiegare origine e natura della Chiesa e le forme del suo agire nel mondo: annuncio, sacramenti, carità.</p> <p>Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco.</p> <p>Riconoscere le fonti bibliche e altre fonti documentali nella comprensione della vita e dell'opera di Gesù di Nazareth.</p> <p>Leggere i segni del cristianesimo nell'arte e nella tradizione culturale</p>	<p>Interrogativi universali dell'uomo, risposte del cristianesimo, confronto con le altre religioni.</p> <p>Natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea.</p> <p>Le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana di Dio Uno e Trino nel confronto con altre religioni.</p> <p>La Bibbia come fonte del cristianesimo: processo di formazione e criteri interpretativi.</p> <p>Eventi, personaggi e categorie più rilevanti dell'Antico e del Nuovo Testamento.</p> <p>La persona, il messaggio e l'opera di Gesù Cristo nei Vangeli, documenti storici, e nella tradizione della Chiesa.</p> <p>Elementi di storia della Chiesa fino all'epoca medievale e loro effetti sulla cultura europea.</p> <p>Il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana: diritti fondamentali, libertà di coscienza, responsabilità per il bene comune e per la promozione della pace, impegno per la giustizia sociale.</p>

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

TUTTI GLI INDIRIZZI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

COMPETENZE	
<p>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Consultare dizionari e altre fonti informative tradizionali e tecnologiche come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica.</p> <p>Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca.</p> <p>Produrre testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio in forma continua e non continua.</p> <p>Sostenere conversazioni e dialoghi su tematiche predefinite secondo regole argomentative strutturate.</p> <p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dall'Età feudale al Cinquecento (terzo anno) e dal Seicento alla fine dell'Ottocento.(quarto anno).</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato.</p>	<p>Caratteristiche e struttura delle differenti tipologie testuali con particolare attenzione ai contesti d'uso e ai linguaggi specifici.</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in vari contesti.</p> <p>La letteratura italiana dall'Età feudale al Cinquecento: testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle epoche in esame (Stilnovismo, Dante, Petrarca, Boccaccio, introduzione all'Umanesimo e al Rinascimento,Galileo, Vico, Goldoni, Foscolo, Manzoni, Leopardi).</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi europei. Passi scelti tratti dalla Divina Commedia</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi europei.</p> <p>LIVELLI MINIMI</p> <p>Linee essenziali della cultura e della evoluzione</p>

<p>Leggere e analizzare le opere letterarie del periodo storico di riferimento integralmente o per passi significativi.</p> <p>Passi scelti tratti dalla Divina Commedia.</p> <p>Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.</p> <p>LIVELLI MINIMI</p> <p>Utilizzare diversi registri linguistici in riferimento alle tipologie dei destinatari; identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio italiano ed europeo; produrre testi pertinenti e adeguatamente corretti .</p>	<p>dalle origini all'Ottocento attraverso gli autori più rappresentativi. Conosce gli aspetti pecuniari per la redazione di una relazione .</p>
<p>QUINTO ANNO</p>	
<p>ABILITA'</p>	<p>CONOSCENZE</p>
<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'unità ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, scientifici e politici di riferimento.</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana, europea e altre tradizioni culturali anche in una prospettiva interculturale.</p> <p>Comunicare in forma scritta e orale con interlocutori professionali e con destinatari del servizio del settore d riferimento.</p> <p>Leggere ed interpretare testi per l'arricchimento personale e per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore di studi, finalizzate alla prova d'esame.</p> <p>LIVELLI MINIMI</p> <p>Utilizza i linguaggi settoriali della comunicazione in contesti professionali; redige testi a carattere</p>	<p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi a partire da una selezione di testi emblematici dei seguenti autori e/o correnti tra i quali vengono ritenuti irrinunciabili Pascoli, Crepuscolarismo e Futurismo, Svevo, Pirandello, Ungaretti, Montale, Pavese, Calvino, neorealismo.</p> <p>Relazioni e presentazioni anche multimediali su argomenti di studio, interesse personale e lavorativo.</p> <p>Il saggio breve e l'articolo di giornale</p> <p>LIVELLI MINIMI</p> <p>Conosce le tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta;</p> <p>conosce la struttura di un CV in formato europeo;</p> <p>conosce testi e autori fondamentali che caratterizzano il periodo esaminato.</p>

professionale utilizzando un linguaggio specifico; elabora il curriculum vitae in formato europeo; contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana del periodo preso in esame in rapporto ai processi sociali, politici ed economici.	
---	--

LINGUA INGLESE

COMPETENZE	
<p>• padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra 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 B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • 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 • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p>	<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro. Tecniche d'uso di dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni.</p>
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.</p>	<p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali</p>

Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

di tipo tecnico-professionale. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro. Lessico di settore codificato da organismi internazionali. Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.

STORIA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento • riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Applicare gli strumenti e i metodi delle scienze storico-sociali per comprendere mutamenti socio-economici, aspetti demografici e processi di trasformazione.</p> <p>Leggere ed utilizzare categorie, strumenti e fonti storiche di diversa tipologia.</p> <p>Promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale, anche alla luce della Costituzione italiana.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, economica, culturale ed ambientale del territorio.</p> <p>Leggere gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.</p> <p>Utilizzare autonomamente fonti storiche di diversa natura e tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XIX in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento.</p> <p>Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</p> <p>Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.</p> <p>Lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione).</p> <p>Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geostoriche e tematiche, mappe, statistiche e grafici).</p> <p>Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).</p>
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di continuità/persistenza e discontinuità utilizzando fonti storiche di diverse tipologie.</p>	<p>Approfondire lo studio dei sistemi politici, istituzionali, economici e produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e</p>

<p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del contesto territoriale.</p> <p>Analizzare contesti e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</p> <p>Promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale, anche alla luce della Costituzione italiana</p>	<p>culturali dal Ottocento ad oggi.</p> <p>Elementi di storia economica , settoriale e sociale con riferimento al periodo studiato.</p>
---	---

MATEMATICA

COMPETENZE	
<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 	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Dimostrare una proposizione a partire da altre. Ricavare e applicare le formule per la somma dei primi n termini di una progressione aritmetica o geometrica. Applicare la trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli. Calcolare limiti di successioni e funzioni. Calcolare derivate di funzioni. Analizzare esempi di funzioni discontinue o non derivabili in qualche punto. Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni $f(x) = a/x$, $f(x) = ax$, $f(x) = \log x$. Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico. Calcolare derivate di funzioni composte. Costruire modelli, sia discreti che continui, di crescita lineare ed esponenziale e di andamenti periodici. Approssimare funzioni derivabili con polinomi. Calcolare l'integrale di funzioni elementari. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni goniometriche, esponenziali, logaritmiche e alla funzione modulo, con metodi grafici o numerici e anche con l'aiuto di strumenti elettronici. Calcolare il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme. Analizzare distribuzioni doppie di frequenze. Classificare dati secondo due caratteri, rappresentarli graficamente e riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni doppie. Utilizzare, anche per</p>	<p>Connettivi e calcolo degli enunciati. Variabili e quantificatori. Ipotesi e tesi. Il principio d'induzione. Insieme dei numeri reali. Unità immaginaria e numeri complessi. Strutture degli insiemi numerici. Il numero π. Teoremi dei seni e del coseno. Formule di addizione e duplicazione degli archi. Potenza n-esima di un binomio. Funzioni polinomiali; funzioni razionali e irrazionali; funzione modulo; funzioni esponenziali e logaritmiche; funzioni periodiche. Le coniche: definizioni come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano. Funzioni di due variabili. Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli di successioni e di funzioni. Il numero e. Concetto di derivata di una funzione. Proprietà locali e globali delle funzioni. Formula di Taylor. Integrale indefinito e integrale definito. Teoremi del calcolo integrale. Algoritmi per l'approssimazione degli zeri di una funzione. Distribuzioni doppie di frequenze. Indicatori statistici mediante rapporti e differenze. Concetti di dipendenza, correlazione, regressione. Distribuzioni di probabilità: distribuzione binomiale. Distribuzione di Gauss. Applicazioni negli specifici campi professionali di riferimento e per il controllo di qualità. Ragionamento induttivo e basi concettuali dell'inferenza</p>

<p>formulare previsioni, informazioni statistiche da diverse fonti negli specifici campi professionali di riferimento per costruire indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi. Calcolare, anche con l'uso del computer, e interpretare misure di correlazione e parametri di regressione</p>	
<p>QUINTO ANNO</p>	
<p>ABILITA'</p>	<p>CONOSCENZE</p>
<p>Calcolare aree e volumi di solidi e risolvere problemi di massimo e di minimo. Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione. Calcolare integrali definiti in maniera approssimata con metodi numerici. Utilizzare la formula di Bayes nei problemi di probabilità condizionata. Costruire un campione casuale semplice data una popolazione. Costruire stime puntuali ed intervallari per la media e la proporzione. Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi. Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico.</p>	<p>Il calcolo integrale nella determinazione delle aree e dei volumi. Sezioni di un solido. Principio di Cavalieri. Concetti di algoritmo iterativo e di algoritmo ricorsivo. Cardinalità di un insieme. Insiemi infiniti. Insiemi numerabili e insiemi non numerabili. Probabilità totale, condizionata, formula di Bayes. Piano di rilevazione e analisi dei dati. Campionamento casuale semplice e inferenza induttiva.</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

COMPETENZE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

PADRONEGGIARE LE PROPRIE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE ADEGUANDO LE AI CONTESTI D'USO

CONOSCERE E UTILIZZARE ELEMENTI BASE DI SICUREZZA, PREVENZIONE, PRIMO SOCCORSO E SALUTE

ABILITÀ

Comprendere le necessità, le potenzialità e i limiti del proprio organismo e imparare a soddisfare in modo naturale e costruttivo le esigenze di movimento, di espressione e di relazione.

Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti.

CONOSCENZE

Percorsi di agilità, test di condizione.

Le regole e il fair-play dei giochi singoli e di squadra.

Principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Elementi fondamentali del primo soccorso.

RELIGIONE

COMPETENZE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

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 CONTESTO MULTICULTURALE.

COGLIERE LA PRESENZA E L'INCIDENZA DEL CRISTIANESIMO NELLE TRASFORMAZIONI STORICHE PRODOTTE DALLA CULTURA DEL LAVORO E DELLA PROFESSIONALITÀ.

UTILIZZARE CONSAPEVOLMENTE LE FONTI AUTENTICHE DEL CRISTIANESIMO, INTERPRETANDONE CORRETTAMENTE I CONTENUTI NEL QUADRO DI UN CONFRONTO

APERTO AL MONDO DEL LAVORO E DELLA PROFESSIONALITÀ

ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero.</p> <p>analizzare e interpretare correttamente testi biblici scelti.</p> <p>Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.</p> <p>Analizzare e interpretare correttamente testi biblici scelti.</p> <p>Ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.</p> <p>Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione.</p>	<p>Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana.</p> <p>Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale.</p> <p>Identità e missione di Gesù Cristo alla luce del mistero pasquale.</p> <p>Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.</p> <p>Senso e attualità di alcuni grandi temi biblici: Regno di Dio, vita eterna, salvezza, grazia.</p> <p>Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.</p> <p>Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi</p>

<p>Confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente anche legate alla storia locale.</p> <p>Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato. Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.</p> <p>Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.</p> <p>Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</p> <p>Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.</p> <p>Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.</p>	<p>documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo.</p> <p>Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo.</p> <p>La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.</p> <p>Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.</p>
--	---

Articolazione: Enogastronomia

SECONDA LINGUA STRANIERA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none">• padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra 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 B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)• 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• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il 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, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p>	<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro. Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata</p>

Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.	
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnicospicifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnicoprofessionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico alberghiera e la ristorazione.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della</p>	<p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>

comunicazione interculturale.	
-------------------------------	--

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di 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 • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • 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 • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p>	<p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. Risorse enogastronomiche del territorio. Principi di alimentazione equilibrata. Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti</p>
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni</p>

<p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>
--	--

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • 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 • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo. Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo. Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Interpretare il risultato economico d'esercizio.</p>	<p>Caratteristiche del mercato turistico. Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa. Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa. Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza. Contratti di lavoro di settore. Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa. Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa. Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa.</p>
QUINTO ANNO	

ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Tecniche di marketing turistico e web-marketing. Fasi e procedure di redazione di un Business plan. Prodotti a chilometro zero. Abitudini alimentari ed economia del territorio. Normativa di settore. Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di 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 • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • 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 • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p>Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</p> <p>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>Simulare l'organizzazione scientifica della brigata</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazioni di menu e carte. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Costi di produzione del settore cucina. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Organizzazione del personale del settore cucina. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria. Software di settore.</p>

<p>di cucina. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.</p>	
<p>QUINTO ANNO</p>	
<p>ABILITA'</p>	<p>CONOSCENZE</p>
<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi. Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Simulare un piano di HACCP. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Caratteristiche di prodotti del territorio. Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari. Sistema HACCP. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare 	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting. Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino. Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.</p>	<p>Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.</p> <p>Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Tecniche di catering e banqueting.</p> <p>Caratteristiche organolettiche del vino. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail</p> <p>Software di settore.</p>
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE

<p>Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</p> <p>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.</p> <p>Eseguire analisi sensoriali del vino.</p> <p>Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.</p> <p>Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</p>	<p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.</p> <p>Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.</p> <p>Principi di analisi sensoriale dei vini.</p> <p>Enografia nazionale e internazionale. Software del settore turistico-ristorativo.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p>
--	--

**Attività e insegnamenti dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
articolazione Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**

Disciplina: **SECONDA LINGUA STRANIERA**

Il docente di "Seconda lingua straniera" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra 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 B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

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.

valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Il docente della "Seconda lingua straniera" nella propria azione didattica ed educativa crea situazioni di apprendimento tali da consentire allo studente di raggiungere i livelli di autonomia e padronanza attesi per l'intero percorso, in continuità con il biennio e le competenze dell'obbligo, che vengono sviluppate e approfondite.

L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con opportuni approfondimenti sul lessico specifico. A tale scopo, gli studenti utilizzano gli strumenti multimediali e digitali per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro, in particolare al settore enogastronomico.

L'articolazione dell'insegnamento di "Seconda lingua straniera" in conoscenze e abilità è di seguito indicata, quale orientamento per la

progettazione didattica del docente, in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle</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 di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni,</p>

<p>tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>	<p>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, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>
---	--

Quinto anno

Conoscenze	Abilità
<p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento alle produzioni enogastronomiche di settore.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore delle produzioni enogastronomiche.</p> <p>Utilizzare il lessico e la nomenclatura internazionale codificata del settore delle produzioni enogastronomiche.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

Disciplina: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE,**
ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il docente di "Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*

Secondo biennio e quinto anno	
<p>I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:</p> <p>agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno</p> <p>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.</p> <p>L'articolazione dell'insegnamento di "Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.</p>	
Secondo biennio	
Conoscenze	Abilità
<p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.</p> <p>Tendenze innovative e di recupero della tradizione nella filiera dei prodotti dolciari e da forno.</p> <p>Norme di igiene professionale.</p> <p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.</p> <p>Classificazione dei microrganismi e fattori ambientali che ne influenzano la crescita.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze del settore.</p> <p>Riconoscere e prevenire i rischi delle contaminazioni microbiologiche per ottenere la sicurezza igienica.</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.</p> <p>Individuare gli agenti responsabili delle principali</p>

<p>Modificazioni chimico-fisiche e tecniche di conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.</p> <p>Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.</p>	<p>contaminazioni microbiche dei prodotti del settore dolciario e i fattori che ne influenzano la crescita.</p> <p>Applicare tecniche di conservazione idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p> <p>Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Individuare le sostanze presenti nelle materie prime che possono causare fenomeni di ipersensibilità.</p>
Quinto anno	
<p style="text-align: center;">Conoscenze</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.</p> <p>Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</p> <p>Certificazioni di qualità e sistema HACCP.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Tecniche analitiche di controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.</p>	<p style="text-align: center;">Abilità</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari.</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle materie prime del settore.</p> <p>Interpretare e applicare in modo critico un piano di HACCP</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare.</p> <p>Applicare tecniche di base per l'analisi microbiologica delle materie prime e dei prodotti finiti e valutarne criticamente i risultati.</p>

Disciplina: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il docente di "Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *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; individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico

agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno

applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari" in conoscenze e abilità è di seguito indicata, quale orientamento per la progettazione didattica del docente, in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
Proprietà di acidi e basi, equilibrio chimico in soluzione acquosa.	Individuare e selezionare le informazioni relative a sistemi, tecniche e processi chimici.
Principali gruppi funzionali della chimica organica e caratteristiche dei relativi composti.	Applicare la teoria dell'equilibrio chimico per prevedere la reattività del sistema e l'influenza delle variabili operative.
Principi teorici e strumentazione per colorimetria, spettrofotometria nell'UV – VIS e nell'IR; assorbimento atomico.	Correlare la struttura chimica con le caratteristiche strutturali delle molecole.
Principi teorici e strumentazione per analisi in emissione, fotometria di fiamma, rifrattometria e polarimetria.	Documentare le attività individuali e presentare risultati di un'analisi.
Principi teorici e metodiche cromatografiche.	

Quinto anno

Conoscenze

Metodi di campionamento e trattamento dei dati
Metodi di analisi chimico – fisica dei grassi negli alimenti del settore delle produzioni dolciarie e da forno.
Metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi e delle proteine.
Caratterizzazione analitica delle farine alimentari.
Metodi di analisi chimico - fisica delle acque nel contesto delle produzioni dolciarie e da forno.

Abilità

Applicare i metodi più idonei per la preparazione all'analisi di un campione alimentare.
Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio.
Elaborare i dati ottenuti da una analisi e esaminarne criticamente i risultati.
Applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche chimico – fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno.
Definire e applicare la sequenza operativa del metodo analitico previsto.
Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare del prodotto.
Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi alla conservazione delle materie prime e al processo produttivo ed applicare le relative misure di prevenzione.

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Il docente di "Diritto e tecniche amministrative" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

Secondo biennio e quinto anno	
<p>I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:</p> <p>applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno</p> <p>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di "Diritto e tecniche amministrative" in conoscenze e abilità è di seguito indicata, quale orientamento per la progettazione didattica del docente, in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.</p>	
Secondo biennio	
Conoscenze	Abilità
<p>Principi e caratteristiche delle forme contrattuali con particolare riferimento alla compravendita.</p> <p>Tipologia e caratteristiche dei contratti di lavoro del settore.</p> <p>Forme giuridiche di impresa con particolare riferimento all'impresa artigiana di settore.</p> <p>Tipi di conduzione e caratteristiche dell'imprenditore del settore dolciario.</p> <p>Gestione delle risorse umane e contratti di lavoro tipici del settore.</p> <p>Lessico giuridico di base.</p> <p>Normativa di settore relative alla sicurezza igienico-sanitaria, alla sicurezza, alla privacy.</p>	<p>Utilizzare il linguaggio giuridico appropriato.</p> <p>Individuare gli elementi che connotano la struttura giuridica dell'impresa artigiana.</p> <p>Riconoscere i diversi tipi di contratto di compravendita.</p> <p>Individuare figure e funzioni del personale nei diversi settori dell'organizzazione aziendale.</p> <p>Riconoscere i contratti di lavoro del settore e individuare i connessi diritti e doveri delle parti.</p> <p>Individuare la normativa igienico-sanitaria, di sicurezza e della privacy di interesse.</p>

Quinto anno

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Mercato del credito e forme di finanziamento all'impresa.</p> <p>Caratteristiche della gestione economica, amministrativa, fiscale e previdenziale dell'impresa di settore.</p> <p>Criteri di determinazione dei costi di servizi e prodotti.</p> <p>Caratteristiche del mercato e tecniche di marketing dei prodotti dolciari e da forno.</p> <p>Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla tracciabilità e alla sicurezza alimentare.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione.</p> <p>Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi.</p> <p>Calcolare i costi dei servizi e dei prodotti.</p> <p>Riconoscere il significato economico delle principali scritture contabili.</p> <p>Identificare le voci del bilancio d'esercizio dell'impresa di settore e riconoscere i risultati economico-finanziari e patrimoniali della gestione.</p> <p>Utilizzare tecniche di marketing per la promozione e la commercializzazione dei prodotti di settore.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

Secondo biennio e quinto anno	
<p>I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:</p> <p>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno</p> <p>condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno</p> <p>applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti</p> <p>La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.</p>	
Secondo biennio	
Conoscenze	Abilità
<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</p> <p>Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.</p> <p>Metodo di calcolo dei costi di produzione del settore pasticceria.</p> <p>Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.</p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Tecniche di pasticceria.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto.</p>	<p>Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.</p> <p>Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</p> <p>Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.</p> <p>Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.</p> <p>Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.</p> <p>Eseguire preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.</p>

Quinto anno

Conoscenze

Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni.
Organizzazione del personale di settore.
Tecniche di banqueting.
Tipologia delle intolleranze alimentari.
Sistema HACCP.
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Abilità

Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria.
Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito.
Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.
Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.
Operare nel rispetto del piano di HACCP.
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Disciplina: **TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI**

Il docente di "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; 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; individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

Secondo biennio e quinto anno	
<p>I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:</p> <p>adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno</p> <p>agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno</p> <p>applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno</p> <p>analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.</p> <p>L'articolazione dell'insegnamento di "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi" in conoscenze e abilità è di seguito indicata, quale orientamento per la progettazione didattica del docente, in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe.</p>	
Secondo biennio	
Conoscenze	Abilità
<p>Norme e tecniche di rappresentazione grafica.</p> <p>Sistemi e organi per la trasmissione del moto.</p> <p>Funzionamento dei circuiti pneumatici.</p> <p>Principi di elettrotecnica, funzionamento e caratteristiche dei circuiti e dei componenti elettrici.</p> <p>Principi di funzionamento e struttura dei motori elettrici, in cc e ca.</p>	<p>Interpretare schemi e disegni riportati sui manuali d'istruzione e sulla documentazione tecnica a corredo di macchine del settore.</p> <p>Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto di macchine del settore.</p> <p>Applicare leggi della cinematica e della dinamica all'analisi della trasmissione del moto in macchine del settore al fine di calcolare le condizioni di esercizio dei loro organi mobili di lavoro.</p> <p>Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti</p>

<p>Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno.</p> <p>Tipologie di organigrammi.</p> <p>Gestione dei magazzini e delle scorte.</p>	<p>pneumatici e elettrici delle macchine del settore.</p> <p>Illustrare, utilizzando gli opportuni schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno.</p> <p>Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi.</p> <p>Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali.</p> <p>Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime.</p>
Quinto anno	
<p style="text-align: center;">Conoscenze</p> <p>Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali.</p> <p>Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>Funzionamento dei circuiti elettropneumatici .</p> <p>Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico.</p> <p>Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane.</p> <p>Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione.</p> <p>Certificazioni aziendali relative al sistema qualità, ambiente e sicurezza.</p> <p>Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro.</p>	<p style="text-align: center;">Abilità</p> <p>Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.</p> <p>Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore.</p> <p>Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane.</p> <p>Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out.</p> <p>Condurre e controllare macchine ed impianti del settore.</p> <p>Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.</p>

Articolazione: Servizi di sala e vendita

SECONDA LINGUA STRANIERA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none">• padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra 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 B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)• 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• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<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 di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il 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, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua. concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e</p>	<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>

interculturale della lingua.	
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnicospicifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turisticoalberghiera e la ristorazione.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di 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 • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • 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 tempo • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti. Individuare i prodotti tipici di un territorio. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p>	<p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. Risorse enogastronomiche del territorio. Principi di alimentazione equilibrata. Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p>
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Redigere un piano di HACCP. Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Certificazioni di qualità e sistema HACCP. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • 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 • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo. Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo. Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Interpretare il risultato economico d'esercizio.</p>	<p>Caratteristiche del mercato turistico. Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa. Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa. Normativa di settore. Contratti di lavoro di settore. Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa. Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa. Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa.</p>
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Individuare fasi e procedure per redigere un</p>	<p>Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Tecniche di marketing turistico e web-marketing. Fasi e procedure di redazione di un Business plan. Prodotti a chilometro zero. Abitudini alimentari ed economia del territorio.</p>

<p>Business plan. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Normativa di settore. Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>
---	---

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

COMPETENZE	
<p>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di 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 • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • 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 • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazione di menu e carte. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Software di settore.</p>
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • 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 • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare 	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Individuare la produzione enoica italiana. Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.</p>	<p>Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati. Caratteristiche dell' enografia nazionale. Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande. Principi di enologia Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Tecniche avanzate di bar. Tecniche avanzate di sala. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>
QUINTO ANNO	

ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Individuare la produzione enoica internazionale. Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione .</p>	<p>Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. Caratteristiche dell' enografia estera. Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia . Organizzazione e programmazione della produzione. Software di settore</p>

Articolazione: Accoglienza turistica

SECONDA LINGUA STRANIERA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none">• padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra 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 B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)• 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• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<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 di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il 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, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>	<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata</p>
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi</p>	<p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p>

<p>di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnicospicifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnicoprofessionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turisticoalberghiera e la ristorazione.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici</p>
--	---

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPETENZE	
<p>• agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio • 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 tempo • applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti</p>	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio. Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera. Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica. Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio. Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto. Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.</p>	<p>Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità. Caratteristiche alimentari e culturali del cibo. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali. Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti.</p>
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale. Predisporre menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.</p>	<p>Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche. Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione. Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico.alberghiera • adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio • sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore dell'accoglienza e ospitalità alberghiera. Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistiche. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica e individuare il ruolo del personale nel settore di appartenenza. Comprendere il linguaggio giuridico ed applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro ed utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico. Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità. Utilizzare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistica. Redigere la contabilità di settore. Classificare e configurare i costi di un'impresa, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Interpretare i dati del bilancio di esercizio. Analizzare il risultato economico d'esercizio</p>	<p>Caratteristiche del mercato turistico. Costituzione dell'impresa turistica. Organizzazione delle risorse umane nell'impresa turistica. Normativa di settore anche relativa alla sicurezza e alla tutela ambientale. Contratti di lavoro del settore turistico - alberghiero. Forme di finanziamento dell'impresa turistica. Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistica. Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica.</p>
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p>	<p>Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Tecniche di marketing turistico e web-marketing . Fasi e procedure di redazione di un Business plan. Norme internazionali e comunitarie di settore.</p>

<p>Redigere un business plan. Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Predisporre contratti di viaggio e di trasporto.</p>	<p>Contratti di viaggio e di trasporto.</p>
--	---

TECNICHE DI COMUNICAZIONE

COMPETENZE	
<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 • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turisticoalberghiera • promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio • individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari. Utilizzare tecniche di comunicazione, con particolare attenzione agli strumenti digitali. Promuovere la vendita di pacchetti turistici per valorizzare il territorio e i suoi prodotti enogastronomici. Promuovere la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela. Utilizzare le tecniche di marketing nella comunicazione dei servizi/prodotti turistici.</p>	<p>Tecniche di comunicazione per la promozione e pubblicizzazione del prodotto turistico. Strumenti e stili comunicativi. Principi e tecniche di marketing. Procedure e modalità di vendita di pacchetti turistici personalizzati in relazione alle caratteristiche della clientela. Software di settore</p>
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici. Individuare strategie per la vendita di servizi e prodotti turistico/alberghieri funzionali alla tipologia di clienti. Elaborare strategie di comunicazione funzionali alle tipologie di eventi turistici da valorizzare. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Tecniche di marketing turistico- alberghiero. Strategie di comunicazione e pubblicizzazione orientate al cliente. Lessico e fraseologia specifica di settore, anche in lingua straniera</p>

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

COMPETENZE	
<p>utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</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>attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto • utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera • adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio • sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere • utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	
SECONDO BIENNIO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici. Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie. Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico-alberghiere. Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa. Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.</p>	<p>Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere. Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere. Sistema di gestione del servizio alberghiero. Ecoturismo. Software di settore. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>
QUINTO ANNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita. Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Piano di marketing. Vendita del prodotto turistico. Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>

