

CURRICOLO D'ISTITUTO - IPSEOA

L' I.S.S. Ugo Mursia di Carini si articola nei seguenti indirizzi:

- Liceo scientifico - LS
- Liceo scientifico opzione Scienze applicate - LSOSA
- Liceo delle scienze umane - LSU
- Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – IPSEOA
- CPIA - IPSEOA

Il Curricolo d'Istituto per l'Indirizzo professionale prende le mosse dalla seguente normativa:

- Il D.P.R. n. 275 del 1999, *Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche*, ai sensi dell'art. 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59
- Il D.M. n. 234 del 2000, *Regolamento recante norme in materia di curricoli nell'autonomia delle istituzioni scolastiche*
- il D.M. n. 139 del 22 agosto 2007 relativo all'obbligo d'istruzione
- il D. Lgs. n. 61 del 13 aprile 2017, *Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale* nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché Raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'art. 1, cc. 180 e 181, lett. d), della L. n. 107 del 13 luglio 2015 (che abroga il precedente D.P.R. 87/2010)
- Decreto MIUR n.92 del 24/05/2018, *Regolamento recante la disciplina dei profili in uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale*, ai sensi dell'art.3 c.3 del D.lgs. 61/2017.

Premessa

L'autonomia scolastica ha lo scopo ben preciso di garantire a tutti gli alunni il successo formativo e il D.P.R. 275/1999 di Regolamento dell'autonomia, all'art. 1 c. 2 così recita:

“L'autonomia delle istituzioni scolastiche è garanzia di libertà di insegnamento e di pluralismo culturale e si sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi di educazione, formazione e istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti al fine di garantire loro il successo formativo, coerentemente con le finalità e gli obiettivi generali del sistema di istruzione e con l'esigenza di migliorare l'efficacia del processo di insegnamento e di apprendimento.”

Il *Regolamento recante norme in materia di curricoli nell'autonomia delle istituzioni scolastiche* (D.M. n. 234/2000) oltre a introdurre il concetto di curricolo verticale o d'Istituto, sancisce il diritto di ogni istituzione scolastica autonoma di pianificare il proprio curricolo in maniera del tutto autonoma nella misura del 20% (in termini di monte-ore), mentre il restante 80% viene definito dal Ministero dell'Istruzione. In seguito la Riforma Gelmini ha emanato le *“Indicazioni nazionali degli obiettivi specifici di apprendimento”*, che esplicitavano le conoscenze fondamentali da includere

nel curricolo, cioè quelle che ogni studente dovrebbe apprendere al termine del proprio percorso di studi.

Da un'accezione restrittiva che faceva coincidere il curricolo verticale con la programmazione didattica, ovvero con la mera esplicitazione degli obiettivi didattici riferiti alle diverse discipline, si è passati oggi ad una definizione molto più ricca e articolata. Infatti il curricolo: è l'insieme delle esperienze di apprendimento progettate, attuate e valutate da una comunità scolastica per il perseguimento di obiettivi formativi esplicitamente espressi.

Come compendio della progettazione e della pianificazione dell'intera offerta formativa della scuola, definisce le finalità, i risultati di apprendimento attesi, le strategie, i mezzi, i tempi, gli strumenti e i criteri di valutazione, le risorse interne ed esterne e la rete di relazioni che permetteranno agli allievi di conseguire le competenze.

Mentre la scuola del programma era la scuola del canone prestabilito e rigido, la scuola del curricolo è quella consapevole, nella quale:

- a) occorre rendere adeguati i saperi alle strutture cognitive e motivazionali degli studenti ;
- b) è necessario praticare metodologie e modalità relazionali innovative, capaci di motivare gli studenti, rendendoli attivi nella costruzione della propria conoscenza.

Questi due aspetti fanno capo ai saperi essenziali e alle didattiche laboratoriali che costituiscono i cardini della scuola del curricolo che è anche la scuola delle competenze.

Le competenze non sono abilità esecutive (il mero "saper fare"), ma risultati formativi di lungo periodo, ciò che rimane dopo l'esperienza della scuola, che non può essere certo la semplice memorizzazione di "pezzi" di curricolo contenutistico.

Se il principiante è colui che *usa le cose che sa*, il competente è colui che usa anche le risorse dell'ambiente (insegnanti, compagni, documenti, linguaggi, tecnologie), è colui che partecipa sempre più consapevolmente ad un ambiente culturale organizzato, sapendo utilizzare tutti gli strumenti e gli artefatti della conoscenza.

Da qui la nuova concezione di valutazione dell'alunno: valutazione che non si limiti ad accertare se lo studente è capace di riprodurre un frammento di curricolo ma se ha acquisito gli strumenti e la mentalità giusta per poter andare avanti, per appassionarsi al sapere e vivere l'apprendimento come una risorsa per risolvere problemi e capire il mondo che lo circonda.

Il curricolo dell'IIS Ugo Mursia nello specifico tiene conto da un lato delle *Indicazioni Nazionali* per i Licei (D.P.R. 89/2010) e delle *Linee guida* per il nuovo Istituto Professionale (D.Lgs 61/17), dall'altro della necessità di personalizzare i percorsi, declinandoli, adattandoli e integrandoli secondo la specifica realtà dell'Istituto, delle risorse materiali e professionali disponibili e delle esigenze del territorio. Come dice Mario Castoldi, il curricolo d'Istituto è "*una sorta di canovaccio che guid(a) l'interpretazione di ciascun autore*".

Partendo da un'attenta analisi del macro e micro-sistema il corpo docente fissa i traguardi di competenza e gli obiettivi di apprendimento cui gli alunni devono pervenire, cercando di mettere in primo piano i bisogni formativi degli stessi, per garantire loro la piena realizzazione personale e il successo formativo. Il curricolo d'Istituto, infatti, predispone, organizza e riorganizza opportunità formative diverse e articolate, promuove percorsi individualizzati e personalizzati attraverso i quali ogni allievo possa realizzarsi e sviluppare un proprio personale percorso, in un'ottica di apprendimento permanente lungo tutto l'arco della vita.

Nell'orizzonte della didattica per competenze, ogni Dipartimento concorda:

1. contenuti, abilità e competenze di riferimento al fine di favorire uniformità formativa per classi parallele;
2. obiettivi minimi su cui calibrare il livello soglia per la sufficienza e per valutare i percorsi formativi individualizzati.

Il curricolo d'Istituto raccoglie:

- l'insieme delle esperienze di apprendimento che la comunità scolastica progetta, attua e valuta;
- le intenzionalità, le sistematicità, i tratti distintivi della scuola che la differenziano da altre istituzioni educative;
- le azioni messe in atto, finalizzate al raggiungimento di obiettivi e traguardi formativi prestabiliti.

Il curricolo è uno strumento indispensabile per tutti i docenti impegnati nella progettazione didattico-disciplinare, poiché delinea in modo organico e coerente quelli che devono essere gli esiti di apprendimento connessi con le competenze da raggiungere; esso diventa una visione metodologica per pensare e organizzare i vari percorsi scolastici.

Le Progettazioni dipartimentali sono presenti in un'apposita area del sito web d'Istituto.

Il Curricolo d'Istituto è parte integrante e sostanziale del P.T.O.F.



P.E.Cu.P. - Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali

I nuovi percorsi dell'Istruzione Professionale (I.P.), in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le figure in gioco e contribuire in modo cooperativo alla qualità del lavoro e dell'intero processo produttivo. Il fattore «professionalità del lavoro» risiede nell'assumere responsabilità in riferimento ad uno scopo definito e nella capacità di apprendere anche dall'esperienza, ovvero di trovare soluzioni creative ai problemi sempre nuovi che si pongono. Si tratta di una disposizione nuova, che supera la figura del «qualificato» del passato, per delineare un lavoratore consapevole dei propri mezzi, che ama accettare le sfide con una disposizione alla cooperazione, che è in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti entro il contesto lavorativo di riferimento. Ciò da un lato, comporta il superamento della tradizionale dicotomia tra formazione professionalizzante ed educazione generale, dall'altro, intende garantire il collegamento tra i sistemi formativi rispetto ai contesti territoriali ed alle loro vocazioni culturali ed economiche.

Strumenti organizzativi e didattici

L'Istruzione Professionale continua ad essere caratterizzata da una struttura quinquennale dei percorsi, articolata in un biennio e in un successivo triennio.

Elemento caratterizzante dell'intero percorso formativo è il *Progetto Formativo Individuale*, redatto entro il 31 gennaio del primo anno di corso dal Consiglio di classe e successivamente aggiornato per tutto il percorso scolastico; si tratta di un documento basato sul bilancio delle competenze personali ed evidenzia i saperi e le conoscenze acquisite dagli studenti anche in modo informale e non formale, allo scopo di rilevare le potenzialità e le carenze di ognuno e di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo.

Il biennio dei percorsi dell'istruzione professionale comprende 2112 ore complessive, articolate in 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, comprensive del tempo da destinare al potenziamento dei laboratori.

Le attività e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo sono aggregati in assi culturali. È possibile, nell'esercizio dell'autonomia organizzativa e didattica, e con riferimento al Progetto formativo individuale, organizzare azioni didattiche, formative ed educative in periodi didattici che possono essere collocati anche in due diversi anni scolastici ai fini dell'accesso al terzo anno dei percorsi. Nell'ambito delle 2112 ore, una quota, non superiore a 264 ore, può essere destinata alla personalizzazione degli apprendimenti, alla realizzazione del progetto formativo individuale ed allo sviluppo della dimensione professionalizzante delle attività di alternanza scuola-lavoro, prevedibile sin dal secondo anno.

Nel biennio è possibile prevedere specifiche attività finalizzate ad accompagnare e supportare le studentesse e gli studenti, anche facendo ricorso alla rimodulazione dei quadri orari.

Il triennio dei percorsi dell'istruzione professionale è articolato in un terzo, quarto e quinto anno. Per ciascun anno del triennio, l'orario scolastico è di 1056 ore, articolate in 462 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo. Il quinto anno dell'istruzione professionale è strutturato dalle istituzioni scolastiche nell'ambito della loro autonomia, in modo da consentire il conseguimento del diploma di istruzione professionale previo superamento degli esami di Stato, nonché di maturare i crediti per l'acquisizione del certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS), eventualmente previsto dalla programmazione delle singole Regioni.

Ulteriori elementi fondamentali del nuovo assetto didattico risultano essere i seguenti:

- a) l'aggregazione, nel biennio, delle discipline all'interno degli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione e dall'aggregazione, nel triennio, delle discipline di istruzione generale;
- b) la progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici caratterizzanti i diversi assi culturali;
- c) la possibilità di attivare percorsi di alternanza scuola-lavoro, già dalla seconda classe del biennio, e percorsi di apprendistato ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. n. 81 del 15 giugno 2015;
- d) l'organizzazione per unità di apprendimento che, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi per gli studenti, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e il raggiungimento delle competenze attese;

e) l'utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi, analisi e soluzione dei problemi relativi alle attività economiche di riferimento, il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzati;

f) le metodologie laboratoriali consentiranno agli studenti di sviluppare, a partire dall'esperienza in laboratorio e in contesti operativi reali, le competenze, abilità e conoscenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni;

g) la certificazione delle competenze effettuata, nel corso del biennio, con riferimento alle unità di apprendimento svolte, secondo un modello adottato con decreto del MIUR.

L'istituzione scolastica può utilizzare, nell'organizzazione didattica, la quota di autonomia, entro il limite del 20% dell'orario complessivo delle quote orarie attribuite agli insegnamenti dell'area generale e dell'area di indirizzo, e ampi spazi di flessibilità, per attivare percorsi formativi, rispondenti alle vocazioni del territorio e alle esigenze poste dall'innovazione tecnologica e dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni. Inoltre, l'istituzione scolastica può stipulare contratti di prestazioni d'opera con esperti del mondo del lavoro e delle professioni, che abbiano una specifica e documentata esperienza professionale maturata nell'indirizzo di riferimento, con particolare riguardo a profili professionali innovativi richiesti dal territorio. L'impianto del nuovo ordinamento, in particolare del triennio, intende favorire stabili alleanze formative con il sistema produttivo, anche per rispondere alle sollecitazioni che provengono dalla dimensione internazionale.

Indicazioni metodologiche

Partendo dalla considerazione che le persone, nel loro percorso evolutivo, formano idee e concetti a partire dall'esperienza e che più il concetto è supportato da esperienze, più è ricco di relazioni e di nessi, dal punto di vista didattico, ciò significa che il nostro sforzo di docente deve essere quello, tutte le volte che ci è possibile, di contestualizzare le conoscenze in ambiti di esperienza.

Fermo restando che la libertà didattica del docente si esplica in ragione dei percorsi che riterrà più proficuo mettere in atto e nella scelta delle strategie e metodologie ritenute più appropriate a seconda della specificità dell'indirizzo di studi e del materiale umano con cui è chiamato ad interagire, il D.Lgs. n.61/2017 suggerisce **”l'utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi, analisi e soluzione dei problemi relativi alle attività economiche di riferimento, il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzati”**.

Fermo restando il principio della libertà di insegnamento, intesa come autonoma ricerca di propri itinerari didattico-educativi, vengono indicate le seguenti altre scelte metodologiche a cui i docenti possono riferirsi in relazione alla specificità della classe e della disciplina di insegnamento:

Learning By Doing - Business Game - Role Playing - Outdoor training - Brain storming - Problem solving - E-learning - Soluzione-a-problemi-reali /compiti autentici - Studi-di-caso - Approcci-narrativi - Digital-story-telling - Flipped classroom – Debate - Cooperative-learning –

Learning by doing - Team-teaching - Didattica inclusiva - Didattica metacognitiva - Didattica digitale e multimediale

Per il CPIA: Modello formativo destinato agli adulti, strutturato in percorsi aperti e strategie didattiche flessibili, che rispondono alle esperienze e alle esigenze specifiche degli studenti e che favoriscono il loro rientro in formazione.

PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

Competenze di riferimento (ex D. Lgs. n. 61/2017 - Allegato A - PE.Cu.P.)

Il D.Lgs. n. 61/2017 fa esplicito riferimento a metodologie di apprendimento di tipo induttivo e ad un'organizzazione per unità di apprendimento, e sottolinea come la didattica laboratoriale, l'alternanza scuola-lavoro, la progettazione interdisciplinare, la costruzione del progetto formativo individuale costituiscano elementi caratterizzanti di tutti i percorsi. Sono proprio questi elementi che devono contribuire al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento (competenze trasversali) comuni a tutti i percorsi:

- 1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.*
- 2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.*
- 3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.*
- 4. 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.*
- 5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.*
- 6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.*
- 7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.*
- 8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.*

9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
13. Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.
14. Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.
15. Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
16. Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.
17. Acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative.
18. Valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico.
19. Riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro.
20. Sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro.
21. Individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0.
22. Conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato.
23. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

L'accorpamento delle discipline in assi culturali, previsto nel biennio per tutte le attività ed insegnamenti e per terzo, quarto e quinto anno per le attività ed insegnamenti di area generale, impone un ripensamento della declinazione in abilità e conoscenze delle competenze dell'Allegato A del D.Lgs. n. 61/2017, il cosiddetto PE.Cu.P.

La presente declinazione, ex D.M. 92/2018, tiene conto che alcune competenze di uscita possono essere declinate in abilità e conoscenze riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio, mentre altre sono da considerare assolutamente trasversali, per cui la loro acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere declinabile all'interno di un singolo asse culturale.

Per tale ragione, la declinazione qui contenuta non è stata sviluppata per tutte le competenze contenute nel P.E.Cu.P., nella consapevolezza che per alcune di esse dovranno essere condivise strategie, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO – Area Generale		
Allegato 1 - D.M. 92/2018		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO 1		
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.		
ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
Scientifico-tecnologico	Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.	Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane Storico
Storico-sociale	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso	principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione.

	una lettura critica delle principali fonti di informazione.	<p>I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione.</p> <p>I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti</p> <p>La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.</p> <p>Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali.</p>
--	---	---

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 2

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	<p>Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.</p> <p>Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.</p> <p>Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo,</p>	<p>Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</p> <p>Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.</p>

	<p>argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso.</p> <p>Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, webportfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.</p> <p>Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici; realizzare forme di riscritture intersemiotiche: dal testo iconico-grafico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma di grafici, tabelle, schemi.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p> <p>Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana.</p> <p>Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.</p>	
Scientifico-tecnologico	<p>Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.</p> <p>Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.</p>	<p>Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.</p>

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 3

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
Scientifico-tecnologico	<p>Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale.</p> <p>Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica.</p> <p>Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile.</p> <p>Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile.</p>	<p>Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche.</p> <p>Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti.</p> <p>Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio).</p> <p>Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra.</p> <p>I fattori fondamentali che determinano il clima.</p>

Storico-sociale	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.
	Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.	Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali.
	Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.	Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.
	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.	Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici. La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale. Le civiltà antiche e alto-medievali,, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali. Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 4

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.

ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse
Scientifico-tecnologico	Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali	Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali
Storico-sociale	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 5

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
Linguistico-letterario	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e	Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dello ambito professionale di appartenenza. Ortografia.

	<p>genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Fonologia.</p> <p>Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p> <p>Aspetti extralinguistici.</p>
--	--	--

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera.	Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera.
Storico-sociale	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 7

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	<p>Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera</p>	<p>Fonti dell'informazione e della documentazione.</p> <p>Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>

	nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	
Scientifico- tecnologico	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa.</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.</p> <p>Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale.</p> <p>Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete.</p> <p>Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica.</p>	<p>Informazioni, dati e codifica.</p> <p>Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni.</p> <p>Elementi fondamentali dei sistemi informativi.</p> <p>Tecniche di presentazione Tecniche di comunicazione Forme di comunicazione commerciale e pubblicità.</p> <p>La rete Internet Funzioni e caratteristiche della rete Internet I motori di ricerca Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail.</p> <p>Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore.</p> <p>Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità.</p> <p>Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica.</p>

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 8

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
Matematico	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.	Algoritmi e loro risoluzione.
Scientifico- tecnologico	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni.</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.</p> <p>Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni.</p>	<p>Informazioni, dati e codifica.</p> <p>Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni.</p> <p>Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni.</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni.</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni.</p> <p>La rete Internet.</p> <p>Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet.</p> <p>I motori di ricerca.</p> <p>Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità.</p> <p>Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati.</p> <p>Strumenti per la compressione dei dati.</p> <p>I sistemi di archiviazione "Cloud".</p>

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 9

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed

esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.		
ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
Scientifico-tecnologico	<p>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.</p> <p>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.</p>	<p>Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive.</p> <p>Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.</p>
Storico-sociale	Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture.	Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture.
COMPETENZA DI RIFERIMENTO 10		
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.		
ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
Matematico	<p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia.</p>	<p>Variabili e funzioni.</p> <p>Elementi di matematica finanziaria.</p>
Scientifico-tecnologico	<p>Individuare le principali strutture e funzioni aziendali.</p> <p>Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto.</p> <p>Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto.</p> <p>Utilizzare la documentazione tecnica di progetto.</p> <p>Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale.</p> <p>Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi.</p> <p>Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale.</p> <p>Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali.</p> <p>Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS.</p>	<p>Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali.</p> <p>Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task.</p> <p>Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto.</p> <p>Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale.</p> <p>Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza.</p> <p>Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche.</p> <p>Sistema informativo e sistema informatico.</p> <p>Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale.</p> <p>Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica).</p> <p>Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali.</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni.</p>
Storico-sociale	Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione.	<p>Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio.</p> <p>Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio.</p> <p>I caratteri fondamentali del mercato del lavoro in ambito nazionale ed internazionale.</p>

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 11

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p align="center">Scientifico- tecnologico</p>	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili.</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.</p> <p>Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche.</p> <p>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici.</p>	<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus).</p> <p>I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine.</p> <p>L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2.</p> <p>Caratteristiche delle energie rinnovabili.</p> <p>Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope.</p> <p>Informazioni, dati e codifica.</p> <p>Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni.</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni.</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni.</p> <p>Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki.</p> <p>Certificazione dei prodotti e dei processi. Enti e soggetti preposti alla prevenzione. Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori.</p> <p>Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro.</p> <p>Documento di valutazione del rischio.</p> <p>Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi.</p> <p>Leggi e normative nazionali e comunitarie su sicurezza personale e ambientale, salute e prevenzione infortuni e malattie sul lavoro.</p> <p>Sistemi e mezzi per la prevenzione dagli infortuni negli ambienti di lavoro.</p> <p>Tecniche di valutazione d' impatto ambientale.</p>
<p align="center">Storico-sociale</p>	<p>Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni.</p>	<p>Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera.</p> <p>I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare riferimento settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo.</p>

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 12

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicative.

ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
Matematico	<p>Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico.</p> <p>Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione.</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio.</p> <p>Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.</p> <p>Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui. Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p> <p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative.</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, periodico.</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici.</p>	<p>Gli insiemi numerici N, Z, Q, R: rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Calcolo percentuale.</p> <p>Espressioni algebriche: polinomi, operazioni.</p> <p>Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica).</p> <p>Sistemi di equazioni e disequazioni.</p> <p>Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio.</p> <p>Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà. Circonferenza e cerchio.</p> <p>Le isometrie nel piano.</p> <p>Misure di grandezza: grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni regolari.</p> <p>Teoremi di Euclide e di Pitagora Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano.</p> <p>Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni lineari in due incognite.</p> <p>Funzioni reali, razionali, paraboliche, parametriche e trigonometriche: caratteristiche e parametri significativi.</p> <p>Linguaggio naturale e linguaggio simbolico (linguaggio degli insiemi, dell'algebra elementare, delle funzioni, della logica matematica).</p> <p>Probabilità e frequenza.</p> <p>Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.</p> <p>Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda.</p> <p>Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza.</p> <p>Distribuzioni di probabilità e concetto di variabile aleatoria discreta.</p> <p>Concetto di permutazione, disposizione e combinazione. Calcolo di permutazioni, disposizioni e permutazioni.</p>
Storico sociale	<p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.</p>	<p>La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.</p>

	<p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p>	<p>Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali.</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche.</p>
--	---	--

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI – Area Generale

Allegato A - D.M. 92/2018

COMPETENZA DI RIFERIMENTO di cui all'Allegato 1 del M. n.92/2018	Biennio	3° anno	4° anno	5° anno
1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Saper	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicitiva e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.	Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

<p>3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>	<p>Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.</p>	<p>Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.</p>	<p>Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>
<p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	<p>Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.</p>	<p>Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.</p>	<p>Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.</p>	<p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p>
<p>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	<p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p>	<p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a</p>

				discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.	Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	Riconoscere e valutare, anche in una cornice storicoculturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
7 - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area

		riferimento.	utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.	professionale di riferimento.
11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.	Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

**PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE
PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA DI INDIRIZZO
“ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”
ex art.3, c.1, lett. g) - D.Lgs 61/17**

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Nell’ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati nell’Allegato A (PE.Cu.P.) del D.Lgs. 61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze.

RISULTATI MINIMI DI APPRENDIMENTO	
Allegato 2 G – D.M. 92/2018	
COMPETENZA IN USCITA N. 1	
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Strategie di comunicazione del prodotto.
Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.	Strumenti di pubblicità e comunicazione.
Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.	Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.).
	Principi di fidelizzazione del cliente.
	Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature Tecniche di problem solving e gestione reclami.
COMPETENZA IN USCITA N. 2	
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.
Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.
	Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione

<p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p>	<p>organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>
--	---

COMPETENZA IN USCITA N. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Fattori di rischio professionale ed-ambientale</p> <p>Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente</p>

COMPETENZA IN USCITA N. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.</p>	<p>Elementi di eco-gastronomia.</p> <p>Principi di ecoturismo.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.</p> <p>Politica di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p>

COMPETENZA IN USCITA N. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative .

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.</p>	<p>Principi di scienze e tecnologie alimentari.</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti.</p> <p>Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.</p>
<p>COMPETENZA IN USCITA N. 6</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</p> <p>Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero.</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali .</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale.</p> <p>Elementi di marketing dei servizi turistici.</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera.</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>Tecniche di rilevamento della customer satisfaction.</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione cliente.</p>
<p>COMPETENZA IN USCITA N. 7</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.</p>	<p>Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p>

<p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p>
--	--

COMPETENZA IN USCITA N. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.</p> <p>Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification.</p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</p>	<p>Mercato turistico e sue tendenze.</p> <p>Metodologie e strumenti di marketing turistico.</p> <p>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.</p> <p>Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali.</p> <p>Normativa riguardante la tutela ambientale.</p> <p>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.</p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</p>

COMPETENZA IN USCITA N. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.</p> <p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</p> <p>Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p>	<p>Tipologia di servizi offerti alle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale.</p> <p>Terminologia di settore in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di analisi SWOT.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p>

Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.	Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.
COMPETENZA IN USCITA N. 10	
Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Applicare tecniche di benchmarking.</p> <p>Individuare i target e gli indicatori di performance.</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati.</p>	<p>Elementi di budgeting per la qualificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>Tecniche di analisi per indici.</p>
COMPETENZA IN USCITA N. 11	
Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	
ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p>	<p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità.</p>

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI – Area di Indirizzo

Allegato C – D.M. 92/2018

COMPETENZA IN USCITA N. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

ANNUALITÀ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	RACCORDO CON COMPETENZE DELL'AREA GENERALE
BIENNIO	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ● Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici ● Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza ● Utilizzare i principali applicativi ● Applicare le regole comunicazione nei professionali di riferimento software della contesti ● Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi 	<p>-Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.</p> <p>-L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.</p> <p>-Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>-Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>-Software applicativi di base.</p> <p>-Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>-Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>-Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2-3-4-</p> <p>5-6-7-</p> <p>8-10-12</p>
TERZO ANNO	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze ● Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti ● Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali 	<p>-Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>-Software applicativi di settore.</p> <p>-Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>-Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2-3-4-</p> <p>5-6-7-</p> <p>8-10-12</p>
QUARTO ANNO	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio ● Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado soddisfazione della clientela 	<p>-Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>-Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico.</p> <p>-Tecniche di rilevazione della customer satisfaction.</p> <p>-Tecniche per la gestione dei reclami.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2-3-4-</p> <p>5-6-7-</p> <p>8-10-12</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione 	<p>-Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>-Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.</p>		
Q U I N T O A N N O	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di commercializzazione, di commercializzazione dei servizi e di prodotti enogastronomici, di servizi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze e innovazioni ed enogastronomiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato ● Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento ● Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. ● Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente ● Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi pre la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ● Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera ● Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care 	<p>-Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</p> <p>-Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>-Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>-Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>-Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>-Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>-Il sistema di customer satisfaction.</p> <p>-Tecniche di problem solving e gestione reclami.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2-3-4-</p> <p>5-6-7-</p> <p>8-10-12</p>

COMPETENZA IN USCITA N. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

A N N U A L I T À	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	RACCORDO CON COMPETENZE DELL'AREA GENERALE
B I E N N I O	<p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare semplici procedure di gestione aziendale ● Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base ● Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera ● Applicare metodologie di base di lavoro in équipe 	<p>-Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>-Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.</p> <p>-Filieri produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>-Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>-Tecniche di base di comunicazione</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 3, 5,</p> <p>7, 8, 10, 12</p>

			e relazione interpersonale.		
T E R Z O A N N O	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	<ul style="list-style-type: none"> ●Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento ●Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ●Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato 	<p>-Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.</p> <p>-Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>-Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 7, 8,</p> <p>10, 11, 12</p>
Q U A R T O A N N O	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione	<ul style="list-style-type: none"> ●Identificare le risorse necessarie per la realizzazione prodotto/servizio programmato. ●Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. ● Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi ●Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva ●Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera 	<p>-Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>-Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p> <p>-Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.</p> <p>-Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 4, 7,</p> <p>8, 10, 12</p>
Q U I N T O A N N O	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	<ul style="list-style-type: none"> ●Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi ●Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato ●Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti ●Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa ● Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi ● Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio ●Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi 	<p>-Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>-Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>-Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>-Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>-Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>-Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 7, 8,</p> <p>10, 12</p>

COMPETENZA IN USCITA N. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di

lavoro.					
A N N U A L I T À	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	RACCORDO CON COMPETENZE DELL'AREA GENERALE
B I E N N I O	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature ● Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare ● Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale ● Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione 	<ul style="list-style-type: none"> -Principi di legislazione specifica di settore. -Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. -Tecniche di base di conservazione degli alimenti. -Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. -Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). 	<ul style="list-style-type: none"> Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale 	<ul style="list-style-type: none"> 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
T E R Z O A N N O	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali	<ul style="list-style-type: none"> ● Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio ● Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza ● Leggere e interpretare le etichette alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. - Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). -Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). 	<ul style="list-style-type: none"> Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale 	<ul style="list-style-type: none"> 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
Q U A R T O A N N O	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati ● Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità ● Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili 	<ul style="list-style-type: none"> -Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. -Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. -Fattori di rischio professionale e ambientale. -Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale 	<ul style="list-style-type: none"> 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
Q U I N T O A N N O	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio ● Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP ● Garantire la tutela e la sicurezza del cliente ● Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio 	<ul style="list-style-type: none"> -Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. -Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. -Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale 	<ul style="list-style-type: none"> 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

COMPETENZA IN USCITA N. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e

favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.					
ANNUALITÀ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	RACCORDO CON COMPETENZE DELL'AREA GENERALE
B I E N N I O	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	<ul style="list-style-type: none"> ● Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati ● Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale ● Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza 	<p>-Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>-Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>-Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</p> <p>-Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 3, 4,</p> <p>5, 7, 8, 12</p>
T E R Z O A N N O	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta ● Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale stagionalità, prossimità, eco sostenibilità) 	<p>-Elementi di dietetica e nutrizione.</p> <p>-Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>-Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento.</p> <p>-Tecniche per ridurre lo spreco.</p> <p>-Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 3, 4,</p> <p>5, 6, 7,</p> <p>8, 12</p>
Q U A R T O A N N O	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo	<ul style="list-style-type: none"> ●Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività ●Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili ●Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari 	<p>-Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>-Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia.</p> <p>-Gli stili alimentari e le diete moderne.</p> <p>-Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 3, 4,</p> <p>5, 6, 7,</p> <p>8, 12</p>
Q U I N T O A N N O	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	<ul style="list-style-type: none"> ●Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale ●Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari ●Apportare personali alla innovazioni produzione fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati ●Definire offerte gastronomiche enogastronomiche qualitativamente economicamente adeguando le 	<p>-Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>-Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>-Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>-Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>-Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>-Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 3, 4,</p> <p>5, 6, 7,</p> <p>8, 12</p>

		<p>mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> ●Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder 			
COMPETENZA IN USCITA N. 5					
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative .					
ANNUNALITÀ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	RACCORDO CON COMPETENZE DELL'AREA GENERALE
BIENNIO	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti	<ul style="list-style-type: none"> ●Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria ●Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio 	<p>-Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</p> <p>-Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca.</p> <p>-Principi di base di scienze e tecnologie alimentari</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 8, 12
TERZO ANNO	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	<ul style="list-style-type: none"> ●Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione ●Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione ●Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti ●Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti 	<p>-Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>-Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>-Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>-Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.</p> <p>-Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.</p> <p>-Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>-Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</p> <p>-Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 6, 8, 11, 12

Q U A R T O A N N O	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali	<ul style="list-style-type: none"> •Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. •Predisporre preparazioni dolciarie di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. •Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità 	<p>-Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>-Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>-Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.</p> <p>-Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
Q U I N T O A N N O	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	<ul style="list-style-type: none"> •Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. •Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela •Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato •Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario 	<p>-Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>-Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>-Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.</p> <p>-Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>-Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

COMPETENZA IN USCITA N. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

A N N U A L I T À	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	RACCORDO CON COMPETENZE DELL'AREA GENERALE
B I E N N I O	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> •Presentarsi in modo professionale •Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale •Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti •Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture 	<p>-Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>-Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</p> <p>-Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</p> <p>-Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12

T E R Z O A N N O	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. • Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste 	<p>-Tecniche di ascolto attivo del cliente.</p> <p>-Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.</p> <p>-Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.</p> <p>-Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3,</p> <p>4, 6, 7,</p> <p>8, 11, 12</p>	
	Q U A R T O A N N O	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali • Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. • Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori 	<p>-Elementi di antropologia culturale.</p> <p>-Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>-Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</p> <p>-Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</p> <p>-Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3,</p> <p>4, 5, 6,</p> <p>7, 8, 11, 12</p>
	Q U I N T O A N N O	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	<ul style="list-style-type: none"> • Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. • Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali 	<p>-Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>-Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction.</p> <p>-Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3,</p> <p>4, 5, 6,</p> <p>7, 8, 11, 12</p>

COMPETENZA IN USCITA N. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

A N N U A L I T À	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	RACCORDO CON COMPETENZE DELL'AREA GENERALE
B I E N N I O	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità • Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. 	<p>-Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.</p> <p>-Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio.</p> <p>-L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3,</p> <p>4, 5, 6,</p> <p>7, 8, 11, 12</p>

			<p>-Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.</p> <p>-Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.</p>		
T E R Z O A N N O	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	<ul style="list-style-type: none"> ● Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali ● Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento ● Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento. 	<p>-Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi</p> <p>-Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.</p> <p>-Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3,</p> <p>4, 5, 6,</p> <p>7, 8, 10,</p> <p>11, 12</p>
Q U A R T O A N N O	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato evento da realizzare e al budget disponibile ● Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati ● Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy 	<p>-Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.</p> <p>-Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.</p> <p>-Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.</p> <p>-Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3,</p> <p>4, 5, 6,</p> <p>7, 8, 10,</p> <p>11, 12</p>
Q U I N T O A N N O	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	<ul style="list-style-type: none"> ● Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico- culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy ● Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering ● Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici ● Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento ● Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione ● Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. 	<p>-Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>-Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>-Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>-Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>-Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>-Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3,</p> <p>4, 5, 6,</p> <p>7, 8, 10,</p> <p>11, 12</p>

COMPETENZA IN USCITA N. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

ANNUNALITÀ	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	RACCORDO CON COMPETENZE DELL'AREA GENERALE
BIENNIO	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche	<ul style="list-style-type: none"> ● Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata ● Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale ● Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica ● Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente 	<p>-Il concetto di sostenibilità ambientale.</p> <p>-Le principali tipologie di offerte turistiche integrate.</p> <p>-Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali.</p> <p>-Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3,</p> <p>4, 5, 6,</p> <p>7, 8, 10,</p> <p>11, 12</p>
TERZO ANNO	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica ● Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web ● Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali 	<p>-Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibiprodotti locali</p> <p>-L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.</p> <p>-Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3,</p> <p>4, 5, 6,</p> <p>7, 8, 10,</p> <p>11, 12</p>
QUARTO ANNO	Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ● Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. ● Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale ● Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità 	<p>-Mercato turistico e sue tendenze.</p> <p>-Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.</p> <p>-Tecniche di redazione del budget del prodotto/servizio/ offerta turistica da realizzare.</p> <p>-Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.</p> <p>-Menù con alimenti biologici e biologici</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3,</p> <p>4, 5, 6,</p> <p>7, 8, 10,</p> <p>11, 12</p>

			plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.		
Q U I N T O A N N O	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web	<ul style="list-style-type: none"> ● Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela ● Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ● Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification ● Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico ● Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing 	<p>-Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>-Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p> <p>-Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.</p> <p>-Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>-Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3,</p> <p>4, 5, 6,</p> <p>7, 8, 10,</p> <p>11, 12</p>

COMPETENZA IN USCITA N. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

A N N U A L I T À	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	RACCORDO CON COMPETENZE DELL'AREA GENERALE
B I E N N I O	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte	<ul style="list-style-type: none"> ● Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti ● Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente 	<p>-Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore.</p> <p>-La comunicazione in fasce check in e check out.</p> <p>-Caratteristiche e unzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3,</p> <p>5, 7, 8,</p> <p>10, 11, 12</p>
T E R Z O A N N O	Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management ● Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore ● Utilizzare software gestionali e principali flussi informativi 	<p>-Tecniche di base di Hospitality Management.</p> <p>-Tipologia di servizi offerti dalle strutture turisticoricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi.</p> <p>-Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 3,</p> <p>5, 6, 7, 8,</p> <p>10, 11, 12</p>

			-Elementi di contabilità generale e bilancio. -Normativa di settore. -Software applicativi.		
Q U A R T O A N N O	Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale	<ul style="list-style-type: none"> ● Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. ● Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela ● Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti ● Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato 	<ul style="list-style-type: none"> -Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. -Metodologie e tecniche di promozione territoriale. -Terminologia di settore, anche in lingua straniera. -Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. -Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (Analisi SWOT) 	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
Q U I N T O A N N O	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale	<ul style="list-style-type: none"> ● Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste ● Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction ● Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva ● Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto ● Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio 	<ul style="list-style-type: none"> -Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. -Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti. -Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. -Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività. 	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
COMPETENZA IN USCITA N. 10					
Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.					
A N N U A L I T À	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	RACCORDO CON COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

B I E N N I O	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione	<ul style="list-style-type: none"> ● Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi ● Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività 	<p>-Le grammature.</p> <p>-Gli strumenti di vendita.</p> <p>-Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione.</p> <p>-I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili.</p> <p>-Il fattore lavoro: la retribuzione.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
T E R Z O A N N O	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza ● Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale 	<p>-Tecniche di base della gestione budgetaria.</p> <p>-Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela.</p> <p>-Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 5, 8, 10, 11, 12
Q U A R T O A N N O	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	<ul style="list-style-type: none"> ● Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione ● Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno ● Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati 	<p>-Tecniche di analisi gestionale budgetaria.</p> <p>-Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.</p> <p>-Tecniche di benchmarking.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
Q U I N T O A N N O	Supportare le attività di budgeting- reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare tecniche di benchmarking ● Individuare i target e gli indicatori di performance ● Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati. 	<p>-Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>-Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>-Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>-Tecniche di analisi per indici.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
COMPETENZA IN USCITA N. 11					
Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.					
A N N U A L I	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	RACCORDO CON COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

T A					
B I E N N I O	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione ● Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza ● Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi 	<ul style="list-style-type: none"> -La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione. -Il concetto di bene culturale e ambientale. -Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. -Marchio Biologico. -Tecniche di marketing dei servizi turistici. 	<ul style="list-style-type: none"> Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale 	<ul style="list-style-type: none"> 1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12
T E R Z O A N N O	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza ● Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento ● Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> -Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. -Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). -Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. -Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione. 	<ul style="list-style-type: none"> Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale 	<ul style="list-style-type: none"> 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12
Q U A R T O A N N O	Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	<ul style="list-style-type: none"> ● Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione ● Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media ● Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> -Tecniche di promozione e vendita. -Elementi di marketing operativo e strategico. -Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. -Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario 	<ul style="list-style-type: none"> Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale 	<ul style="list-style-type: none"> 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
Q U I N T O A N N O	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	<ul style="list-style-type: none"> ● Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio ● Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza ● Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici ● Collaborare alla realizzazione di attività innovative di 	<ul style="list-style-type: none"> -L'informazione turistica: dall'on site all'on line. - Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). -Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. 	<ul style="list-style-type: none"> Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale 	<ul style="list-style-type: none"> 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

		pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio	-Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.		
--	--	--	--	--	--

Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale:

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.