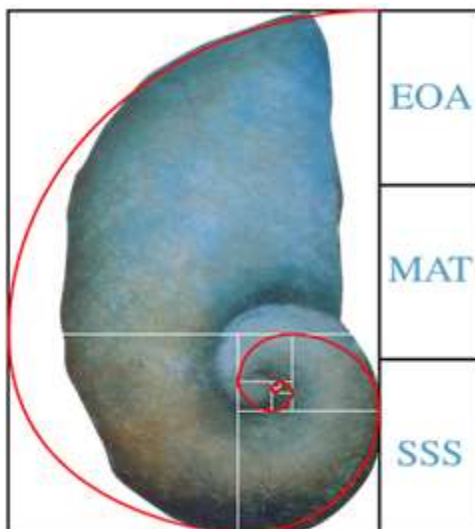


INDIRIZZI DI STUDIO

ENOGASTRONOMIA – MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA – SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE



*Conchiglia “spiraliforme” simbolo di conoscenza,
crescita e formazione.*

Curricolo d'Istituto

A.S. 2020/21

INDICE

1. Il curriculum	p. 3
2. Le competenze chiave per l'apprendimento permanente	p. 4
3. La programmazione per assi culturali	p. 6
4. Il nuovo paradigma dell'Istruzione Professionale	p. 7
5. La personalizzazione degli apprendimenti	p. 8
6. Il profilo in uscita dei percorsi di istruzione professionale	p. 9
6.1 Competenze da raggiungere negli insegnamenti e attività di area generale	p. 9
6.2 Indirizzo "MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA"	p. 10
6.3 Indirizzo "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA"	p. 11
6.4 Indirizzo "SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE"	p. 13
7. Competenze specifiche acquisite nelle discipline insegnate negli indirizzi dell'IISS "Moccia".	p. 15
7.1 Discipline di area comune a tutti gli indirizzi	p. 16
7.2 Indirizzo "Manutenzione e Assistenza Tecnica"	p. 29
7.3 Indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"	p. 37
7.3.1 Enogastronomia	p. 45
7.3.2 Sala – bar	p. 59
7.3.3 Arte bianca e pasticceria	p. 73
7.3.4 Accoglienza turistica	p. 87
7.4 Indirizzo "Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale"	p. 98
8. Quadri orario	p. 111

1. Il curricolo

La rappresentazione di curricolo ha come punto centrale il concetto di competenza intesa come consapevole padronanza di conoscenze, abilità, capacità personali, sociali e metodologiche agite attraverso intenti autonomi e responsabili, attraverso i saperi che hanno principio dai contesti di apprendimento motivanti. La scuola è invitata ad elaborare il suo modello di curricolo in relazione al suo specifico oggetto: lo sviluppo dell'apprendimento, ormai diventato uno dei diritti fondamentali (art. 21 – Legge n. 59/97) di precipua competenza della scuola e che solo essa può affrontare essendo sua responsabilità rispondere al proprio irrinunciabile contenuto.

La scuola diventa un luogo di esperienza, di approfondimento e di studio di problemi che si ritengono significativi per i soggetti che li affrontano.

La scuola non è il luogo dove è dato un curricolo, ma è il luogo dove si costruisce un curricolo come percorso di vita. Solo allora la scuola può abbandonare il paradigma della simulazione per diventare un reale luogo di esperienza.

Le finalità formative del curricolo sono individuabili attraverso due aspetti:

- dare risposte alle logiche pedagogiche del soggetto che apprende.
- dare risposte alle logiche culturali degli oggetti di apprendimento.

Il curricolo assicura autonomia formativa e dignità scientifica ai percorsi di insegnamento/apprendimento. L'autonomia formativa consiste nella consapevolezza delle singolari e molteplici caratteristiche che ciascun soggetto che apprende possiede. Per il soggetto dell'insegnamento è necessario predisporre oggetti di apprendimento consoni a tali caratteristiche e tipici, per quanto riguarda lo sviluppo psicologico, di un determinato grado scolastico.

La dignità scientifica è data dalla possibilità di costruire itinerari culturali peculiari ad ogni ordine scolastico, i quali, attraverso una lucida intenzionalità formativa, tenendo in particolare conto gli aspetti dei processi cognitivi e relazionali, siano in grado di innescare procedure di osservazione sistematica sulle conoscenze degli allievi e procedure di misurazione/valutazione degli studenti orientate sia al rendimento/profitto cognitivo sia all'efficacia/efficienza della scuola.

Il curricolo è espressione della libertà di insegnamento e dell'autonomia scolastica e al tempo stesso esprime le scelte della comunità professionale docente e l'identità dell'istituto scolastico. È uno strumento che consente di rilevare il profilo del percorso di studi liceali che i docenti hanno elaborato secondo le Indicazioni nazionali. Per il corpo docente il curricolo si presta ad essere inoltre uno strumento didattico utile per lo sviluppo e l'organizzazione della ricerca e per l'innovazione educativa. Il percorso di studi prevede l'adozione di un approccio didattico per competenze (in linea con l'impostazione dell'Europa comunitaria) e una revisione della programmazione disciplinare anche, ma non solo, in relazione al nuovo quadro orario relativo a ciascuna disciplina.

Il Regolamento sull'autonomia fissa i criteri che le istituzioni scolastiche devono osservare per l'elaborazione del curricolo. In particolare stabilisce quali siano i riferimenti prescrittivi che il centro deve fornire e che riguardano, in particolare, i seguenti aspetti:

- a) gli obiettivi generali del processo formativo;
- b) gli obiettivi specifici di apprendimento relativi alle competenze degli alunni;
- c) le discipline e attività costituenti la quota nazionale dei curricoli e il relativo monte ore annuale.

La progettazione curricolare è una operazione complessa che coinvolge tutti i fattori connessi con il processo educativo, dai contenuti agli esiti formativi, dalla modalità di realizzazione ai condizionamenti dovuti alle situazioni socioambientali. Il processo di costruzione del curricolo non può prescindere da una riconsiderazione critica degli elementi essenziali del rapporto educativo. In conclusione:

- a) il curricolo va costruito nella scuola, non viene emanato dal centro per essere applicato;

b) tale costruzione deve permettere l'accordo tra istanza centrale, normativa e unitaria, ed istanza locale, pragmatica e flessibile;

c) la costruzione del curricolo implica una considerazione della scuola come luogo di ricerca, in rapporto dialettico con le istanze provenienti dalla comunità scientifica, le istanze provenienti dalla comunità sociale e quelle etiche e che caratterizzano l'orizzonte dei valori condivisi rappresentati sia a livello centrale sia a livello locale;

d) la problematica curricolare è il terreno su cui si muove l'innovazione educativa

Le finalità della scuola devono essere definite a partire dalla persona che apprende, con l'originalità del suo percorso individuale e le aperture offerte dalla rete di relazioni che la legano alla famiglia e agli ambiti sociali. La definizione e la realizzazione delle strategie educative e didattiche devono sempre tener conto della singolarità e complessità di ogni persona, della sua articolata identità, delle sue aspirazioni, capacità e delle sue fragilità, nelle varie fasi di sviluppo e di formazione. Lo studente è posto al centro dell'azione educativa in tutti i suoi aspetti: cognitivi, affettivi, relazionali, corporei, estetici, etici, spirituali, religiosi. In questa prospettiva, i docenti dovranno pensare e realizzare i loro progetti educativi e didattici non per individui astratti, ma per persone che vivono qui e ora, che sollevano precise domande esistenziali, che vanno alla ricerca di orizzonti di significato.

2. Le competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 Maggio 2018)

Nella Raccomandazione del 22 maggio 2018 le competenze sono definite come una **combinazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti**, in cui:

- la **conoscenza** si compone di fatti e cifre, concetti, idee e teorie che sono già stabiliti e che forniscono le basi per comprendere un certo settore o argomento;
- per **abilità** si intende sapere ed essere capaci di eseguire processi ed applicare le conoscenze esistenti al fine di ottenere risultati;
- gli **atteggiamenti** descrivono la disposizione e la mentalità per agire o reagire a idee, persone o situazioni.

Le **competenze chiave** sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita fruttuosa in società pacifiche, una gestione della vita attenta alla salute e la cittadinanza attiva. Si sviluppano in una prospettiva di apprendimento permanente, dalla prima infanzia a tutta la vita adulta, mediante l'apprendimento formale, non formale e informale in tutti i contesti, compresi la famiglia, la scuola, il luogo di lavoro, il vicinato e altre comunità.

Le competenze chiave sono considerate **tutte di pari importanza**; ognuna di esse contribuisce a una vita fruttuosa nella società. Possono essere applicate in molti contesti differenti e in combinazioni diverse; si sovrappongono e sono interconnesse: gli aspetti essenziali per un determinato ambito favoriscono le competenze in un altro. Elementi quali il pensiero critico, la risoluzione di problemi, il lavoro di squadra, le abilità comunicative e negoziali, le abilità analitiche, la creatività e le abilità interculturali sottendono a tutte le competenze chiave.

Il testo della Raccomandazione, per ciascuna delle otto competenze, offre una descrizione articolata che, a partire da una prima definizione, passa a descriverne "*Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali*".

Rinviando a studi dedicati l'analisi sistematica delle proposte e del loro impatto nei contesti dell'istruzione formale e informale nonché dell'apprendimento esteso a tutto l'arco della vita, ci limitiamo qui a qualche spunto di lettura per un inizio di riflessione sulle proposte insite nella Raccomandazione 2018.

- **Competenza alfabetica funzionale.** Le persone dovrebbero possedere l'abilità di comunicare in forma orale e scritta in tutta una serie di situazioni e di sorvegliare e adattare la propria comunicazione in funzione della situazione. Questa competenza comprende anche la capacità di distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo, di cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, di usare ausili, di formulare ed esprimere argomentazioni in modo convincente e appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto. Essa comprende il pensiero critico e la capacità di valutare informazioni e di servirsene.
- **Competenza multilinguistica.** Questa competenza richiede la conoscenza del vocabolario e della grammatica funzionale di lingue diverse e la consapevolezza dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici. È importante la conoscenza delle convenzioni sociali, dell'aspetto culturale e della variabilità dei linguaggi.
- **Competenza matematica e Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria.** La competenza matematica è la capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, l'accento è posto sugli aspetti del processo e dell'attività oltre che sulla conoscenza. La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) e la disponibilità a farlo. La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo. Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.
- **Competenza digitale.** La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cybersicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.** La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
- **Competenza in materia di cittadinanza.** La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità. Per la competenza in materia di cittadinanza è indispensabile la capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società.
- **Competenza imprenditoriale.** La competenza imprenditoriale presuppone la consapevolezza che esistono opportunità e contesti diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni nell'ambito

di attività personali, sociali e professionali, e la comprensione di come tali opportunità si presentano. Le capacità imprenditoriali si fondano sulla creatività, che comprende immaginazione, pensiero strategico e risoluzione dei problemi, nonché riflessione critica e costruttiva in un contesto di innovazione e di processi creativi in evoluzione.

- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.** Questa competenza richiede la conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e dei prodotti culturali, oltre alla comprensione di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui.

3. La programmazione per assi culturali

Il riassetto della Scuola Secondaria di II grado (Superiore) pone a fondamento della progettazione didattica la promozione di un insieme di competenze descritte nel profilo educativo, culturale e professionale (PECUP). Profilo che affonda le sue radici in due raccomandazioni dell'Ue: •

- la raccomandazione del Parlamento e del Consiglio d'Europa del 18 dicembre 2006 sulle "Competenze chiave per l'apprendimento permanente"
- la raccomandazione 23 aprile 2008 sulla costituzione del "Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente" (EQF).

A seguito dei pressanti suggerimenti provenienti dalle Istituzioni europee il MIUR ha provveduto ad emanare due importanti provvedimenti il DM n. 139 del 2007 e il DM n. 9 del 2010. Con l'entrata in vigore dei decreti menzionati si introduce ufficialmente la programmazione per "Assi culturali" o per "competenze", proprio perché finalizzata al raggiungimento di specifiche competenze. La normativa relativa all'obbligo d'istruzione elenca *quattro assi culturali* (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale) a cui le scuole devono fare riferimento nell'impostare l'attività formativa del biennio e del triennio. In ambito europeo è stata assegnata un'interpretazione comune del concetto di competenza che è stata intesa come la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; esse sono descritte in termini di responsabilità e autonomia. Viene pertanto superato il metodo tradizionale di valutazione degli apprendimenti, poiché si passa dall'accertamento di ciò che l'allievo conosce e sa applicare, alla *verifica della capacità e della consapevolezza di quest'ultimo nell'utilizzare le conoscenze e gli strumenti di cui dispone per applicarli in contesti non predeterminati (competenza)*. La centralità dell'acquisizione delle competenze nel nuovo impianto didattico-educativo si fonda principalmente:

- sulla predominanza nella società moderna del lavoro a prevalente carattere immateriale, che richiede la capacità di applicare nei sistemi produttivi risorse cognitive ed informative in continua evoluzione;
- sullo sviluppo del lavoro che richiede forme complesse di cooperazione che richiedono all'individuo non solo abilità ma anche un comportamento sociale maturo, una abitudine a lavorare insieme, uno spirito di intraprendenza e di creatività che sono componenti della competenza individuale.

La scuola diventa, quindi, l'agenzia formativa per eccellenza ed assume un carattere strategico in quanto, oltre a trasmettere conoscenze e generare abilità, si impegna a far acquisire ed accrescere le competenze trasversali e disciplinari-intese come capacità dello studente di ricercare e ricreare, autonomamente e consapevolmente, nuove conoscenze e nuove abilità professionali e sociali.

4. Il nuovo paradigma dell'identità dell'Istruzione Professionale (dalle *Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale, di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n.92, Regolamento ai sensi dell'art. 3, comma 3, d. lgs 13 aprile 2017 n. 61*)

La riforma dell'Istruzione professionale comporta un cambio di paradigma identitario, motivato dalla necessità di affrontare e ricomporre la crescente tensione che si è andata determinando tra il profilo socio-culturale dell'utenza (i nuovi giovani studenti) e l'evoluzione della domanda del mercato del lavoro. Si tratta di due processi che possono sembrare tra loro divergenti: - da un lato un'utenza sempre più variegata ed esigente che esprime una domanda di senso e di esperienze significative in cui riconoscere le proprie potenzialità e valorizzare i propri talenti; - dall'altro, un mutamento profondo del sistema economico e professionale nazionale trainato dalla competizione globalizzata e dall'evoluzione cognitiva crescente del lavoro, conseguente alla trasformazione digitale (rivoluzione industriale 4.0) che richiede competenze sempre più elevate anche nelle figure intermedie inserite nelle strutture organizzative. Di fronte a questa duplice sfida, quella dei nuovi studenti richiedenti significati per la vita e opportunità di inserimento nel reale, e quella del sistema economico che necessita di profili sempre meno di esecutori o di meri specialisti, e sempre più di persone capaci di visione, cooperazione, apertura e intraprendenza, l'Istruzione professionale è chiamata a configurare la propria offerta verso un nuovo curriculum. In tale scenario, l'operazione culturale proposta dal Decreto 61/2017 è quella di tentare una ricomposizione che pone l'accento su:

a) l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del "sistema lavoro" come base per ritrovare anche l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro. La valenza formativa del lavoro è duplice: imparare lavorando, e imparare a lavorare. Parlare di lavoro significa "considerare innanzitutto la persona umana come soggetto che cerca la sua propria realizzazione, il compimento della sua vocazione professionale, la costituzione di rapporti sociali significativi e la promozione del bene comune". L'educazione al e attraverso il lavoro, così configurata, diventa strettamente raccordata sul piano territoriale con le altre realtà che concorrono a comporre il sistema dell'offerta formativa e si struttura sulla base di un'alleanza tra scuole, altri organismi formativi, soggetti economico-sociali e istituzioni del territorio. Con ciò si spiega il superamento del disciplinarismo "divisionista", caratterizzato dalla contrapposizione fra teoria e pratica, poco attento alla dimensione tecnico-operativa dei processi conoscitivi ed al legame attivo con il contesto territoriale, mentre acquisisce nuova rilevanza la metodologia della alternanza formativa che nei nuovi percorsi risulta anticipata al secondo anno e rafforzata;

b) l'attivazione e l'"ingaggio" diretto degli studenti stessi visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per la comunità, attraverso un nuovo patto educativo. Tale patto dovrebbe essere in grado di promuovere crescenti livelli di autonomia e responsabilità dei giovani, superando da un lato lo stereotipo dello studente "fragile", in quanto scarsamente ricettivo di stimoli teorici, deficitario di capacità mnemoniche, astrattive, espositive ed argomentative (e quindi poco funzionale a processi di apprendimento "inerti" tipici della didattica tradizionale), dall'altro spingendo alla valorizzazione dello studente quando si mostra capace, con prove tangibili e significative, di mobilitare le proprie risorse – abilità, conoscenze e capacità personali – al fine di fronteggiare e portare a termine positivamente i compiti ed i problemi che gli sono proposti. Con ciò si spiega anche l'opzione netta a favore della personalizzazione dei percorsi e degli apprendimenti. Personalizzazione significa, infatti, conferire e consentire centralità e protagonismo ai giovani, non solo perché possano scoprire e mettere in gioco i propri talenti peculiari, ma anche perché possano diventare realmente responsabili del proprio cammino personale, assumendosi (progressivamente) il rischio della propria libertà di azione; c) l'assunzione di una prospettiva pienamente co-educativa da parte del team dei docenti, in quanto adulti significativi in relazione con giovani che vanno sottratti sia dalla distrazione dell'irrealtà (soprattutto come conseguenza della diffusione del "virtuale"), sia dall'umiliazione della stigmatizzazione sociale così diffusa negli Istituti professionali. Ciò comporta l'ampliamento delle metodologie didattiche da utilizzare, in modo da favorire l'espressione di tutte le tipologie di intelligenza degli studenti, e non solo di quella logico-deduttiva. Tale ampliamento prevede in particolare di includere nella didattica ordinaria attività in grado di suscitare esempio a tecniche quali il lavoro di gruppo, l'educazione tra pari, il problem solving, il laboratorio su compiti reali, il project work, gli eventi pubblici, le dissertazioni, le gare, i concorsi, ecc.

Queste necessarie considerazioni sull'identità dell'istruzione professionale non ci devono indurre a sottovalutare che i percorsi di IP si inseriscono in un quadro ordinamentale che fa parte del sistema nazionale di istruzione. Ciò implica, come chiaramente indicato nei paragrafi successivi, che le competenze inserite nel Regolamento, che costituiscono il necessario punto di riferimento delle presenti Linee Guida, sono elaborate con riferimento alla coerenza sia al PECuP del secondo ciclo di istruzione, di cui al d.lgs 226/05, sia alle competenze previste dall'obbligo di istruzione (di cui al DM 139/2007), sia alle competenze chiave per l'apprendimento permanente di cui alla Raccomandazione europea del 22 maggio 20184 .

5. La personalizzazione degli apprendimenti (dalle *Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale, di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n.92, Regolamento ai sensi dell'art. 3, comma 3, d. lgs 13 aprile 2017 n. 61*)

La personalizzazione costituisce uno strumento dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche con il quale il curriculum può essere articolato in percorsi individualizzati fruibili da uno o più studenti. Essa presuppone necessariamente l'esistenza di un curriculum di istituto di riferimento (per il gruppo classe) e di un certo numero di varianti riferite ad obiettivi di apprendimento adattati al singolo allievo. Le specifiche del curriculum personalizzato per ogni studente sono indicate nel progetto formativo individuale (P.F.I.). a) Il progetto formativo individuale (P.F.I.). Nell'ambito del nuovo assetto didattico dell'istruzione professionale, il P.F.I. rappresenta lo strumento per l'individuazione dei bisogni formativi di ogni studente, il riconoscimento dei crediti, la definizione degli obiettivi individuali da perseguire, la formalizzazione del curriculum individualizzato con la relativa documentazione del percorso di studi, compresa la raccolta degli elementi valutativi. Con l'introduzione del P.F.I., gli istituti di istruzione professionale hanno a disposizione uno strumento omogeneo per tutti gli studenti finalizzato al riconoscimento e alla valorizzazione delle 40 attitudini e del bagaglio di competenze di ciascuno, nel quadro della costruzione di un progetto di vita finalizzato al successo educativo, formativo e lavorativo. Tale progetto, tuttavia, non è "individuale", accezione che si riferisce alle attività didattiche tese al raggiungimento dei traguardi minimi formativi per soggetti in difficoltà, ma è "personale" poiché mira a far emergere – entro la trama delle relazioni che si instaurano tra studente, insegnanti, compagni, tutor ed esperti esterni – i talenti e le vocazioni di ciascuno, fornendogli le migliori opportunità affinché il percorso possa essere formativo e potenziante (empowerment) al grado più elevato possibile. Non a caso il d.lgs. 61/2017 precisa che: "Nel rispetto dell'assetto organizzativo del biennio dei percorsi dell'istruzione professionale, al termine del primo anno deve essere effettuata una valutazione intermedia concernente i risultati delle unità di apprendimento inserite nel P.F.I. A seguito della valutazione, il consiglio di classe comunica alla studentessa o allo studente le carenze riscontrate ai fini della revisione del P.F.I. e della definizione delle relative misure di recupero, sostegno ed eventuale riorientamento da attuare. Al termine del biennio si rilascia il certificato delle competenze acquisite, redatto sulla base di un apposito modello e con riferimento alle competenze previste nel curriculum."

6. Il profilo in uscita dei percorsi di istruzione professionale (dal Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 Aprile 2017 n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'art. 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'art. 1, commi 180 e 181 lettera d), della legge 13 luglio 2015 n.107)

Il modello didattico cui si ispira il d. lgs. 61/2017 è basato su un ripensamento complessivo di strumenti e metodi, nella consapevolezza che il sostanziale indebolimento del settore negli ultimi anni sia dovuto non solo alla struttura ordinamentale, ma anche ad una parziale o mancata innovazione nella metodologia di approccio al processo di insegnamento/apprendimento. In questa ottica, 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 già inserite nell'Allegato A al decreto Legislativo 61/2017.

Tale declinazione deve altresì tener 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 considerate 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 questa ragione, la declinazione contenuta nel presente allegato non è stata sviluppata per tutte le competenze contenute nel PECUP, nella consapevolezza che per alcune di esse (es. individuare problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) dovranno essere condivise strategie, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale, che, nel medio e lungo periodo, potranno "fare la differenza" per garantire o quanto meno sostenere il successo formativo di tutte le studentesse e di tutti gli studenti.

Non si può fare a meno, a questo proposito, di sottolineare come il d. lgs. 61/2017 faccia riferimento non solo a metodologie di apprendimento di tipo induttivo e ad un'organizzazione per unità di apprendimento, ma sottolinei 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 delle competenze trasversali.

6.1 Competenze da raggiungere nelle attività e insegnamenti di area generale (risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 dell'allegato A) comuni a tutti i percorsi)

- 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.
- Usare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- 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.
- 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.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- 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.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- 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.

- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

6.2 Indirizzo "MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA"

Descrizione sintetica	
<i>Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" pianifica ed effettua, con autonomia e responsabilità coerenti al quadro di azione stabilito e alle specifiche assegnate, operazioni di installazione, di manutenzione/riparazione ordinaria e straordinaria, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici.</i>	
Risultati di apprendimento	
<p>A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività • Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore. • Eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti. • Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore • Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento • Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.
Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO	
<p>L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni</p>	<p>C. ATTIVITA' MANIFATTURIERE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 33 RIPARAZIONE E MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE

<p>statistiche nazionali di carattere economico e esplicitati a livello di Sezione e correlate Divisioni:</p>	<p>F. COSTRUZIONI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 43.2 INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI, IDRAULICI ED ALTRI LAVORI DI COSTRUZIONE E INSTALLAZIONE <p>G. COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO; RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 45.2 MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI
<p>Correlazione ai servizi economico-professionali</p>	
<p>Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n.166:</p>	<p>MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA</p>

6.3 Indirizzo “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA”

<p>Descrizione sintetica</p>	
<p><i>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.</i></p>	
<p>Risultati di apprendimento</p>	
<p>A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi

	<p>dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. • 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. • 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. • 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. • 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. • 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. • 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. <p>Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica)</p>
Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO	
<p>L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico e esplicitati a livello di Sezione e correlate Divisioni:</p>	<p>I. ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE</p> <p style="padding-left: 40px;">I - 55 ALLOGGIO</p> <p style="padding-left: 40px;">I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</p> <p>C. ATTIVITÀ MANUFATTURIERE</p> <p style="padding-left: 40px;">C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI</p> <p>N. NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE</p> <p style="padding-left: 40px;">N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI</p>

	VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE
Correlazione ai servizi economico-professionali	
Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n.166:	SERVIZI TURISTICI PRODUZIONI ALIMENTARI

6.4 Indirizzo “SERVIZI PER LA SANITA’ E L’ASSISTENZA SOCIALE”

Descrizione sintetica	
<i>Il diplomato dell'indirizzo dei “Servizi per la sanità e l'assistenza sociale” possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute in tutti gli ambiti in cui essi si attuino e/o siano richiesti. Realizza attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.</i>	
Risultati di apprendimento	
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali. • Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipes multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi. • Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza. • Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane. • Partecipare alla presa in carico socio-assistenziale di soggetti le cui condizioni determinino uno stato di non autosufficienza parziale o totale, di terminalità, di compromissione delle capacità cognitive e motorie, applicando procedure e tecniche stabilite e

	<p>facendo uso dei principali ausili e presidi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita. • Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio. • Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni. • Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.
Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO	
<p>L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico e esplicitati a livello di Sezione e correlate Divisioni:</p>	<p>Q. SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE</p> <p>Q - 86 ASSISTENZA SANITARIA</p> <p>Q - 87 SERVIZI DI ASSISTENZA SOCIALE RESIDENZIALE</p> <p>Q - 88 ASSISTENZA SOCIALE NON RESIDENZIALE</p>
Correlazione ai servizi economico-professionali	
<p>Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n.166:</p>	<p>SERVIZI SOCIO-SANITARI</p>

7. Competenze specifiche da acquisire nelle discipline insegnate negli indirizzi dell'IISS "Moccia".

La costruzione di competenze viene proposta come alternativa all'accumularsi di conoscenze che caratterizza la scuola tradizionale. *Competenza* viene definita come capacità di padroneggiare e utilizzare le conoscenze in un contesto disciplinare o lavorativo, capacità cui si riconosce una dimensione metacognitiva, di consapevolezza. La competenza comprende *conoscenze dichiarative e procedurali diverse*, attinenti a uno specifico settore o campo disciplinare, e *abilità di tipo trasversale*, che riguardano per esempio la comprensione della lettura, l'utilizzazione di modalità di produzione scritta o grafica, le abilità di studio. Basare il curriculum sulle competenze significa intendere l'apprendimento come un processo attivo di costruzione di conoscenze, abilità e atteggiamenti in un contesto di interazione dell'allievo con gli insegnanti, i compagni e i *media* didattici.

Non ci sono più i programmi ministeriali sulle discipline di insegnamento. Spetta ai docenti individuare i percorsi formativi (conoscenze correlate alle abilità) per il conseguimento delle competenze indicate.

Per la costruzione del percorso per lo sviluppo delle competenze si terrà conto delle linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale, le quali hanno lo scopo di fornire orientamenti interpretativi e operativi funzionali all'implementazione dei nuovi percorsi. L'orizzonte comune, quando si ragiona di competenze, rimane l'*European Qualification Framework* (EQF), oggetto del paragrafo 3 del presente Curriculum.

L'Italia ha di recente ottemperato alle indicazioni europee su questo campo, istituendo con decreto 8 gennaio 2018, il *Quadro Nazionale delle Qualificazioni* (QNQ), con il quale è stato varato il dispositivo nazionale per la referenziazione delle qualificazioni italiane all'EQF, con la funzione di coordinare i diversi sotto sistemi che nel nostro Paese concorrono all'offerta pubblica di apprendimento permanente e dei servizi d'individuazione, validazione e certificazione delle competenze. Il QNQ, in altre parole, rappresenta il punto di riferimento metodologico e lo strumento italiano per descrivere e classificare le qualificazioni rilasciate nell'ambito del Sistema nazionale di certificazione delle competenze.

La referenziazione al QNQ è necessaria per tutti i titoli e le qualificazioni ai fini della validazione e certificazione nell'ambito del Sistema nazionale di certificazione delle competenze. Per questo, il Repertorio nazionale rappresenta il riferimento per la certificazione delle competenze per tutti i sottosistemi, compresi i percorsi dell'istruzione professionale. Il riferimento ai livelli QNQ agevola la personalizzazione dei percorsi educativi, facilita i passaggi tra i sistemi formativi (con particolare riferimento ai percorsi di Istruzione Professionale), garantisce la trasparenza e la spendibilità delle competenze acquisite nelle varie fasi dei percorsi di istruzione professionale.

7.1 Discipline di area comune a tutti gli indirizzi

Biennio

Asse dei linguaggi

ITALIANO	
Competenze	C.U. 2 Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. C.U. 4 Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali.
Competenze digitali	1.1 Svolgere ricerche per individuare dati, informazioni e contenuti negli ambienti
Competenze di educazione civica	1.1 Acquisire una cittadinanza consapevole 2.1 Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute ed il benessere per tutti 3.1 Essere consapevoli delle modalità da osservare affinché il cittadino digitale operi a tutela della propria e altrui sicurezza nel web
Abilità	Cogliere in una conversazione i diversi punti di vista Scrivere testi di tipo diverso, anche in formato digitale, corretti sul piano ortografico e morfosintattico Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale
Conoscenze	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana Strutture essenziali dei testi funzionali Tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta

LINGUA INGLESE	
Competenze	C. U. 5 – Comprendere i punti principali di testi orali e scritti C. U. 5 - Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni C. U. 5 - Produrre semplici e brevi testi orali e scritti
Competenze digitali	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in Lingua Inglese
Competenze di educazione civica	Divenire consapevoli delle modalità da osservare affinché il cittadino digitale operi a tutela della propria e altrui sicurezza nel web, con particolare riguardo al fenomeno del cyberbullismo. Acquisire dimestichezza con i termini della lingua inglese connessi all'utilizzo delle nuove tecnologie informatiche. Essere consapevoli della dimensione mondiale della rete.
Abilità	Listening Reading Writing Speaking

Conoscenze	<p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti alla sfera personale, sociale e culturale.</p> <p>Lessico di base ed esponenti linguistici fondamentali della comunicazione inerente ad argomenti di vita quotidiana e sociale.</p> <p>Sistema fonetico e grammaticale di base, accentazione, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.</p>
-------------------	---

Asse Matematico

MATEMATICA	
Competenze	<p>C.U. 12-Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p> <p>C.U.8 - 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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Scegliere tecnologie digitali semplici per l'interazione e la comunicazione;</p> <p>3.1 Individuare modalità per la creazione e la modifica dei contenuti digitali semplici in formati non complessi;</p>
Competenze di educazione civica	Acquisire consapevolezza dei principali diritti e doveri propri dell'alunno; esercitare correttamente la rappresentanza; rispettare gli impegni assunti nella scuola
Abilità	<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 utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p> <p>Saper risolvere equazioni di primo grado numeriche intere</p> <p>Saper rappresentare semplici funzioni lineari</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche perimetro e area delle principali figure geometriche del piano</p>
Conoscenze	<p>Gli insiemi numerici N, Z, Q, R; rappresentazioni, operazioni, ordinamento</p> <p>Espressioni algebriche: monomi, polinomi, operazioni</p> <p>Funzioni lineari e loro rappresentazione grafica</p> <p>Nozioni fondamentali di geometria piana.</p>

Asse storico-sociale

GEOGRAFIA	
Competenze	C. U. 3 – Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.

Competenze digitali	1.1 Svolgere ricerche per individuare dati, informazioni e contenuti negli ambienti
Competenze di educazione civica	1.2 Acquisire una cittadinanza consapevole 2.1 Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute ed il benessere per tutti 3.1 Essere consapevoli delle modalità da osservare affinché il cittadino digitale operi a tutela della propria e altrui sicurezza nel web
Abilità	Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.
Conoscenze	Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.

STORIA	
Competenze	C.U.3 Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche ed antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di lavorare in rete per creare e trasmettere informazioni e dati
Competenze di educazione civica	1.1 Acquisire una cittadinanza consapevole 2.1 Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute ed il benessere per tutti 3.1 Essere consapevoli delle modalità da osservare affinché il cittadino digitale operi a tutela della propria e altrui sicurezza nel web
Abilità	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo
Conoscenze	La diffusione della specie umana nel pianeta, le diverse tipologie di civiltà Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali

DIRITTO ED ECONOMIA	
Competenze	C.U. 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 C.U. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenze digitali	2.1 Saper scegliere tecnologie digitali semplici per l'interazione e la comunicazione. Saper identificare mezzi di comunicazione semplici e adeguati a un determinato contesto.
Competenze di	1.1 Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della

educazione civica	collettività e dell'ambiente 1.2 Comprendere le attività dello Stato ed i servizi pubblici da questo erogati a beneficio dei cittadini 1.3 Divenire cittadino consapevole dei nostri legami con il resto del mondo
Abilità	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale Saper riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia
Conoscenze	Le regole giuridiche della corretta convivenza civile I bisogni economici, beni e servizi, imprese e produzione, la moneta, il mercato e gli scambi

Scienze motorie

SCIENZE MOTORIE	
Competenze	C.U. 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.
Competenze digitali	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturali, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
Competenze di educazione civica	Conoscere la rilevanza della Costituzione. Divenire cittadino consapevole dei nostri legami con il resto del mondo.
Abilità	Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali, Realizzare schemi motori funzionali alle attività sportive praticate.
Conoscenze	Gli elementi base relativi alle principali tecniche espressive

IRC

INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	
Competenze	C.U.1- Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi cristiani, orientando i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
Competenze digitali	2.1 Saper scegliere tecnologie digitali semplici per l'interazione e la comunicazione. Saper identificare mezzi di comunicazione semplici e adeguati a un determinato contesto.
Competenze di educazione civica	1.1 Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente, tenendo conto dei principi di matrice religiosa.
Abilità	Saper valutare i fatti e orientare il proprio agire in ambito scolastico, familiare e sociale. Saper riconoscere gli elementi essenziali della religione cristiana e i collegamenti con la cultura e il modo di vivere occidentale-
Conoscenze	La Bibbia (A.T. e N.T.) nei contenuti essenziali. L'ambiente storico, politico e sociale in cui Gesù vive. Gli insegnamenti di Gesù.

Terzo anno

Asse dei linguaggi

ITALIANO	
Competenze	C.U. 2 Comprendere ed interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali C.U. 4 Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e le altre culture in prospettiva interculturale
Competenze digitali	1.1 Saper utilizzare strategie personali di ricerca
Competenze di educazione civica	Comprendere il rapporto dell'uomo con l'ambiente nella storia Essere consapevoli dei profili economici connessi alla salvaguardia della sostenibilità ambientale
Abilità	Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere Scrivere testi di forma diversa sulla base di modelli Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale in vista di scopi specifici
Conoscenze	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio Tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta anche professionale

LINGUA INGLESE	
Competenze	C. U. 5 – Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti e utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e l'ambito professionale di appartenenza C. U.5 – Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni C. U. 5 – Produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico
Competenze digitali	Utilizzare le forme di comunicazione multimediale in vari contesti anche professionali e produrre testi inerenti all'ambito professionale di appartenenza in lingua straniera
Competenze di educazione civica	Comprendere l'importanza del riconoscimento delle situazioni di disagio, in vista di relazioni ispirate a solidarietà nei confronti degli altri. Divenire consapevoli delle principali situazioni di disagio fisico, psichico, sociale, economico, culturale. Essere consapevoli dei termini appropriati della lingua inglese riferibili alla problematica.
Abilità	Listening Reading Writing Speaking
Conoscenze	Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi a livello base anche professionali. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi semplici, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.

	Tecniche d'uso di dizionari, anche settoriali, multimediali o in rete. Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni.
--	---

Asse Matematico

MATEMATICA	
Competenze	CU7- 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. CU8-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. CU12-Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche
Competenze digitali	2.1 Scegliere mezzi di comunicazione digitali appropriati ad un determinato contesto e per la condivisione delle informazioni 5.3 Scegliere/distinguere strumenti e tecnologie digitali da utilizzare per creare conoscenze, processi e prodotti innovativi ben definiti;
Competenze di educazione civica	Comprendere la necessità di conformare i settori (EOA; MAT; S.S.S.)all'obiettivo della sostenibilità ambientale; Essere consapevoli degli strumenti logici e digitali utilizzabili per garantire la sostenibilità ambientale dell'attività produttiva.
Abilità	Equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente Rappresentare (anche usando sistemi informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni, e sistemi di equazioni anche per via grafica
Conoscenze	Sistemi di equazioni lineari Equazioni di secondo grado Disequazioni di primo grado Piano Cartesiano e retta

Asse storico-sociale

STORIA	
Competenze	C.U. 3 Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del territorio anche in prospettiva storica
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di condividere informazioni, dati e contenuti attraverso tecnologie digitali appropriate al contesto di riferimento
Competenze di educazione civica	Comprendere il rapporto dell'uomo con l'ambiente nella storia Essere consapevoli dei profili economici connessi alla salvaguardia della sostenibilità ambientale
Abilità	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento

	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo
Conoscenze	<p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI ed il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo</p>

Scienze motorie

SCIENZE MOTORIE	
Competenze	C.U. 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.
Competenze digitali	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.
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere l'importanza, nella vita di ciascuno e della comunità, degli obiettivi di sviluppo sostenibile.</p> <p>Praticare i valori dell'educazione ambientale, dello sviluppo ecosostenibile e della tutela del patrimonio ambientale.</p>
Abilità	<p>Saper utilizzare gli aspetti comunicativi del movimento.</p> <p>Distinguere le variazioni indotte dalla pratica sportiva e interpretare gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.</p>
Conoscenze	<p>I codici della comunicazione corporea</p> <p>Alcune metodiche di allenamento</p> <p>La teoria e la pratica dei fondamentali dei giochi e degli sport</p>

IRC

INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	
Competenze	<p>C.U.1 Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi cristiani, adattando il proprio comportamento nel rispetto di regole condivise in ambito sociale e professionale.</p> <p>C.U.4 Riconoscere somiglianze e differenze tra culture e religioni diverse e sapersi relazionare in una prospettiva interculturale.</p>
Competenze digitali	C.U.7. Interagire con competenze digitali
Competenze di educazione civica	<p>1.1 Collocare il proprio agire in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Sapersi relazionare anche in ambito professionale tenendo conto dei principi essenziali dettati dalla Costituzione, alcuni di matrice cattolica (uguaglianza, solidarietà, divieto di discriminazione, ecc...)</p>
Abilità	Saper riconoscere il valore della diversità, del rispetto nei confronti di culture e religioni diverse e del dialogo quale strumento di crescita.
Conoscenze	La comunicazione in campo civile e religioso

Le religioni nel mondo negli elementi costitutivi essenziali (Fondatore, testo sacro, dettami religiosi)

Quarto anno

Asse dei linguaggi

ITALIANO	
Competenze	<p>C.U. 2 Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente ed appropriato, cogliendo i diversi punti di vista.</p> <p>Comprendere ed interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere contestualizzandoli nei diversi periodi culturali</p> <p>C.U. 4 Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati</p>
Competenze digitali	1.2 Saper analizzare, confrontare e valutare database e fonti di dati digitali per interpretare criticamente l'affidabilità di informazioni e contenuti didattici
Competenze di educazione civica	Comprendere l'importanza dell'utilizzo di internet in un contesto lavorativo e di studio
Abilità	<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</p> <p>Scrivere testi di forma diversa sulla base di modelli adeguandoli a situazioni, argomento, scopo, destinatario e selezionando il registro più adatto</p>
Conoscenze	<p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p> <p>Tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p>

LINGUA INGLESE	
Competenze	<p>C. U. 5 - Comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere</p> <p>C. U. 5 – Interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato</p> <p>C. U. 5 – Produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato</p>
Competenze digitali	Utilizzare strumenti di comunicazione multimediale per produrre documenti relativi ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza in Lingua Inglese
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere il rilievo, nella formazione della persona e del cittadino, della corretta partecipazione e cooperazione nei gruppi.</p> <p>Divenire attori consapevoli e responsabili all'interno dei gruppi.</p> <p>Essere consapevoli dei termini appropriati della lingua inglese riferibili alla problematica.</p>
Abilità	<p>Listening</p> <p>Reading</p>

	Writing Speaking
Conoscenze	<p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni.</p>

Asse Matematico

MATEMATICA	
Competenze	<p>CU7- 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.</p> <p>CU8-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.</p> <p>CU12-Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Scegliere mezzi di comunicazione digitali appropriati ad un determinato contesto e per la condivisione delle informazioni</p> <p>5.3 Scegliere/distinguere strumenti e tecnologie digitali da utilizzare per creare conoscenze, processi e prodotti innovativi ben definiti;</p>
Competenze di educazione civica	Essere consapevoli degli strumenti logici e digitali utilizzabili per l'impiego di internet
Abilità	<p>Equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente</p> <p>Rappresentare (anche usando sistemi informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari e parabola.</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni, e sistemi di equazioni anche per via grafica</p>
Conoscenze	<p>Sistemi di equazioni lineari</p> <p>Equazioni di secondo grado</p> <p>Disequazioni di primo e secondo grado</p> <p>Parabola</p> <p>Esponenziali e logaritmi</p>

Asse storico-sociale

STORIA	
Competenze	C.U.3 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
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di condividere informazioni, dati e contenuti attraverso tecnologie digitali appropriate al contesto di riferimento Saper operare negli ambienti digitali adoperando modalità di comunicazione diverse e rispettando il punto di vista altrui
Competenze di educazione civica	Comprendere l'importanza dell'utilizzo di internet in un contesto lavorativo e di studio
Abilità	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea
Conoscenze	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI ed il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo

Scienze motorie

SCIENZE MOTORIE	
Competenze	C.U. 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.
Competenze digitali	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative inerenti alla sfera sociale e nell'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
Competenze di educazione civica	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
Abilità	Saper utilizzare gli aspetti comunicativi del movimento Praticare le attività sportive applicando tattiche e strategie, con fair-play e attenzione all'aspetto sociale.
Conoscenze	Gli aspetti della comunicazione non verbale per migliorare l'espressività e l'efficacia della comunicazione.

IRC

INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	
Competenze	C.U.1 Saper adattare il proprio comportamento anche a contesti professionali in evoluzione, tenendo conto delle regole condivise- C.U.4 Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura/religione, mettendoli in relazione con quelli di altre culture in modo adeguato.

Competenze digitali	C.U.7. Interagire con competenze digitali
Competenze di educazione civica	1.1 Collocare il proprio agire in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Sapersi relazionare anche in ambito professionale tenendo conto dei principi essenziali dettati dalla Costituzione, alcuni di matrice cattolica (uguaglianza, solidarietà, divieto di discriminazione, ecc...)
Abilità	Saper riconoscere i comportamenti corretti e attuarli alla luce di un'etica condivisa a livello religioso e giuridico
Conoscenze	L'etica della reciprocità; i principi fondamentali della religione cristiana rapportati con quelli della Costituzione; il gruppo dei pari e le regole morali della gestione dello stesso; la relazione d'aiuto nel fenomeno religioso

Quinto anno

Asse dei linguaggi

ITALIANO	
Competenze	C.U. 2 Gestire forme di interazione comunicativa orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere ed interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere 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 C.U.6 Riconoscere e valutare anche in una cornice storico-culturale, il valore dei beni artistici e ambientali inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale
Competenze digitali	1.3 Essere in grado di organizzare dati, informazioni e contenuti didattici
Competenze di educazione civica	Essere consapevoli degli strumenti logici e digitali utilizzabili in contesti di studio e di lavoro
Abilità	Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi 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 Utilizzare testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e flessibilità della lingua italiana
Conoscenze	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio Tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta anche professionale

LINGUA INGLESE	
Competenze	<p>C. U. 5 Comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti relativamente complessi di diversa tipologia e genere</p> <p>C. U. 5 Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato</p> <p>C. U. 5 Produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia, utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>
Competenze digitali	Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio e scegliere le forme di comunicazione multimediale più adatte all'area professionale di riferimento, per produrre testi in lingua inglese.
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere l'importanza dell'instaurazione di rapporti di efficace collaborazione con gli Enti e le Istituzioni del territorio, in vista della creazione di reti di intervento a sostegno dei soggetti deboli.</p> <p>Essere consapevoli dei termini appropriati della lingua inglese riferibili alla problematica.</p>
Abilità	<p>Listening</p> <p>Reading</p> <p>Writing</p> <p>Speaking</p>
Conoscenze	<p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavori tipici del settore.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore di indirizzo</p>

Asse Matematico

MATEMATICA	
Competenze	<p>C.U.7- 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.</p> <p>C.U.8 -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.</p> <p>C.U. 12-Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Adeguare diverse tecnologie digitali per l'interazione e la comunicazione più appropriata per un determinato contesto;</p> <p>3.1 Applicare modalità per la creazione e la modifica dei contenuti digitali in formati variegati ed appropriati;</p> <p>4.2 Scegliere e applicare modalità diverse e appropriate per proteggere i dati personali e la privacy negli ambienti digitali di comune utilizzo;</p> <p>5.3 Applicare/adattare strumenti e tecnologie digitali diversi ed appropriati per creare</p>

	conoscenze, processi e prodotti innovativi;
Competenze di educazione civica	Essere consapevoli degli strumenti logici e digitali utilizzabili per l'impiego di internet;
Abilità	Equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente Rappresentare (anche usando sistemi informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche e razionali.
Conoscenze	Le funzioni: caratteristiche principali e loro rappresentazione.

Asse storico-sociale

STORIA	
Competenze	C.U.3 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali si 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.
Competenze digitali	3.1 Saper creare, modificare e salvare contenuti didattici in diversi formati
Competenze di educazione civica	Essere consapevoli degli strumenti logici e digitali utilizzabili in contesti di studio e di lavoro
Abilità	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea
Conoscenze	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI ed il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo

Scienze motorie

SCIENZE MOTORIE	
Competenze	C.U. 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.
Competenze digitali	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.
Competenze di educazione civica	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
Abilità	Pratica autonomamente le attività sportive con fair play scegliendo tattiche e strategie, con attenzione all'aspetto organizzativo e sociale.
Conoscenze	Le strategie tecnico tattiche dei giochi e degli sport

INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	
Competenze	C.U.1 Saper adattare il proprio comportamento anche a contesti professionali e sociali in evoluzione, per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. C.U.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali e religiose nazionali e internazionali, sia in prospettiva interculturale e interreligiosa, sia ai fini di una mobilità lavorativa o di studio, per una crescita personale e professionale.
Competenze digitali	C.U. 7. Interagire con competenze digitali
Competenze di educazione civica	1.1 Acquisire una cittadinanza consapevole 1.2 Comprendere i diritti e i doveri in quanto persone e cittadini e le attività dello Stato a tutela dei più deboli.
Abilità	Saper riconoscere i comportamenti corretti e attuarli alla luce di un'etica condivisa a livello religioso e giuridico, in particolare in ambito professionale, familiare e personale
Conoscenze	I rapporti tra Stato e confessioni religiose, i principi fondamentali della costituzione, Il volontariato e gli enti assistenziali, la nozione di servizio in ambito religioso, la famiglia, il matrimonio, il lavoro.

7.2 Manutenzione e Assistenza Tecnica

Biennio

Asse Scientifico, tecnologico e professionale

Scienze integrate (FISICA)	
Competenze	C.U. 3 - Eseguire, le attività di assistenza tecnica ordinaria e straordinaria, degli nonché di manutenzione apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti
Competenze digitali	2.1 Interagire con tecnologie Digitali 2.4 Collaborare attraverso le tecnologie digitali
Competenze di educazione civica	2.3 Praticare i valori dell'educazione ambientale, dello sviluppo ecosostenibile e della tutela del patrimonio ambientale
Abilità	Utilizzare, nei contesti operativi, metodi e strumenti di misura e controllo tipici delle attività di manutenzione dei sistemi o impianti di interesse
Conoscenze	Metodi e strumenti di ricerca dei guasti

Scienze integrate (CHIMICA)	
Competenze	C.U. 6 - Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.
Competenze digitali	2.1 – Interagire con le tecnologie digitali.

Competenze di educazione civica	2.3 - Praticare i valori dell'educazione ambientale, dello sviluppo ecosostenibile e della tutela del patrimonio ambientale.
Abilità	Valutare i rischi connessi al lavoro. Applicare misure di prevenzione. Utilizzare i DPI e DPC.
Conoscenze	Principali riferimenti normativi alla sicurezza e alla tutela ambientale. DPI e DPC.

Scienze integrate (SCIENZE NATURALI)

Competenze	C.U. 6 - Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente
Competenze digitali	2.1 Interagire con le tecnologie digitali. 2.2 Condividere con le tecnologie digitali 3.1 Sviluppare contenuti digitali
Competenze di educazione civica	2.3 - Praticare i valori dell'educazione ambientale, dello sviluppo ecosostenibile e della tutela del patrimonio ambientale. 2.3 -Comprendere la necessità di adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo .
Abilità	Valutare i rischi connessi al lavoro. Utilizzare i DPI e DPC. Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro.
Conoscenze	DPI e DPC. Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino. Dispositivi e procedure

T.I.C.

Competenze	C.U. 1 – Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività C.U. 4 – Collaborare alle attività di verifica. Regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore C.U. 5 – Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento
Competenze digitali	2.1 – Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento 3.1 – Saper creare, modificare e salvare i contenuti didattici in diversi formati 4.2 – Saper condividere i dati, selezionando i contenuti appropriati o meno e proteggendo sé stessi e gli altri da pericoli di violazione della privacy 5.3 – Saper applicare tecnologie e strumenti digitali diversificati per creare processi e

	prodotti innovativi
Competenze di educazione civica	<p>3.1 – Essere consapevoli delle modalità da osservare affinché il cittadino digitale operi a tutela della propria e altrui sicurezza nel web</p> <p>3.2 – Essere consapevoli che l'aumentata capacità di comunicazione attraverso gli strumenti tecnologici a nostra disposizione aumenta il rischio che informazioni personali si diffondano senza il controllo dell'interessato</p> <p>3.3 – Comprendere l'importanza di rispettare il copyright, vale a dire il diritto di autore relativo al software, alla informazione digitale (pagine Web, video, musica, ecc.) ed alle banche dati, quali creazioni intellettuali</p>
Abilità	<p>Realizzare e interpretare disegni e schemi di semplici dispositivi e impianti meccanici, elettrici ed elettronici</p> <p>Applicare procedure di verifica del funzionamento dei dispositivi, apparati impianti in situazioni semplici</p> <p>Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni attraverso moduli e fogli di calcolo</p>
Conoscenze	<p>Schemi logici e funzionali di semplici apparati e impianti, di circuiti elettrici, elettronici e fluidici</p> <p>Principi di funzionamento, tipologie e caratteristiche dei principali strumenti di misura e loro utilizzo</p> <p>Software di utilità e software applicativi</p>

T.T.P.G. TECNOLOGIE E TECNICHE DI PRESENTAZIONE GRAFICA

Competenze	C.U. 1 - Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività.
Competenze digitali	<p>2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento</p> <p>5.2 Interagire in classi virtuali</p>
Competenze di educazione civica	2.1 . comprendere l'importanza, nella vita di ciascuno e della comunità, degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals)
Abilità	Realizzare e interpretare disegni e schemi di semplici dispositivi e impianti meccanici, elettrici ed elettronici.
Conoscenze	Norme e tecniche di rappresentazione grafica di semplici apparati, impianti e dispositivi.

LABORATORIO TECNOLOGICO ED ESERCITAZIONI

Competenze	<p>C.U. 1 - Analizzare e interpretare schemi di semplici apparati meccanici, impianti e dispositivi.</p> <p>C.U. 2 - Realizzare semplici apparati, secondo le istruzioni ricevute, tenendo presente la normativa e lavorando in sicurezza.</p> <p>C.U. 6 - Operare nel rispetto delle misure di prevenzione e protezione, riconoscendo le situazioni di emergenza.</p>
Competenze digitali	<p>1.1 Navigare per ricercare dati, informazioni e filtrare contenuti digitali.</p> <p>2.1 Interagire con tecnologie digitali.</p>
Competenze di	Le ricadute operative dell'impiego di internet nei processi lavorativi.

educazione civica	
Abilità	<p>Realizzare e interpretare disegni e schemi di impianti meccanici.</p> <p>Interpretare il funzionamento di semplici dispositivi su schemi e disegni.</p> <p>Utilizzare gli strumenti con le caratteristiche adeguate.</p>
Conoscenze	<p>Utilizzo delle norme e tecniche di rappresentazione grafica.</p> <p>Rappresentazione esecutiva di semplici organi meccanici ed apparati di impianti e dispositivi.</p>

Terzo anno

Asse scientifico, tecnologico e professionale

LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	
Competenze	<p>C.U. 1 - Analizzare e interpretare schemi di semplici apparati, impianti e dispositivi.</p> <p>C.U. 2 - Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.</p> <p>C.U. 6 - Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.</p>
Competenze digitali	<p>2.2 Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali</p> <p>3.1 Sviluppare contenuti Digitali</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere l'importanza del risparmio energetico nella manutenzione ed assistenza tecnica, sotto un profilo economico ed ambientale; essere consapevoli dei termini appropriati, essere consapevoli dell'evoluzione delle fonti energetiche</p>
Abilità	<p>Scegliere materiali, attrezzi e strumenti di lavoro necessari alle diverse fasi di attività. Assemblare componenti meccanici, pneumatici, oleodinamici elettrici ed elettronici, attraverso la lettura guidata di schemi e disegni e nel rispetto della normativa di settore. Realizzare apparati e impianti secondo le indicazioni ricevute, nel rispetto della normativa di settore. Applicare semplici tecniche di saldature di diverso tipo.</p>
Conoscenze	<p>Materiali, attrezzi e strumenti di lavoro specifici dei settori meccanico, elettrico, elettronico, termico.</p> <p>Procedure operative di assemblaggio di varie tipologie di componenti e apparecchiature.</p> <p>Procedure operative per la realizzazione di apparati e impianti.</p> <p>Caratteristiche d'impiego dei componenti elettrici, elettronici, meccanici e fluidici.</p> <p>Dispositivi ausiliari e di bordo per la misura delle grandezze principali.</p> <p>Tecniche e tipologie di saldatura. Riferimenti normativi di settore.</p>

TECNOLOGIE MECCANICHE ED APPLICAZIONI	
Competenze	<p>C.U.1 – Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi di moderata complessità.</p> <p>C.U. 2 – Realizzare apparati e impianti secondo le specifiche tecniche nel rispetto della normativa di settore.</p> <p>C.U. 6 – Riconoscere, valutare, gestire, prevenire il rischio, il pericolo, il danno per operare in sicurezza.</p>

Competenze digitali	2.2 Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali. 3.1 Sviluppare contenuti digitali
Competenze di educazione civica	La sostenibilità ambientale nella manutenzione ed assistenza tecnica Il risparmio energetico nella manutenzione e assistenza tecnica Comprendere la necessità di conformare la manutenzione e l'assistenza tecnica all'obiettivo della sostenibilità ambientale e al conseguimento del risparmio energetico.
Abilità	Utilizzare correttamente strumenti di misura. Saper operare in ambiente laboratoriale eseguendo il compito assegnato nell'osservanza delle norme di sicurezza.
Conoscenze	Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. Metrologia. Materiali da produzione e macchine utensili.

TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE E APPLICAZIONI

Competenze	C.U. 1 - Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi di moderata complessità C.U. 2 - Realizzare apparati e impianti secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore C.U. 6 - Riconoscere, valutare, gestire, prevenire il rischio, il pericolo, il danno per operare in sicurezza
Competenze digitali	2.2 Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali 3.1 Sviluppare contenuti digitali
Competenze di educazione civica	Comprendere la necessità di conformare la manutenzione e l'assistenza tecnica all'obiettivo della sostenibilità ambientale e al conseguimento del risparmio energetico
Abilità	Assemblare componenti elettrici, attraverso la lettura guidata di schemi e disegni e nel rispetto della normativa di settore, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
Conoscenze	Schemi logici e funzionali di apparati e impianti di circuiti elettrici, elettronici di moderata complessità.

TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

Competenze	C.U. -3 Eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti.
Competenze digitali	4.3 Essere in grado di utilizzare le tecnologie digitali applicando le modalità più appropriate per evitare rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico. 5.2 Interagire in classi virtuali
Competenze di educazione civica	2.1 comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute e il benessere per tutti
Abilità	Individuare le cause del guasto in situazioni semplici.
Conoscenze	Tipologia dei guasti e modalità di segnalazione.

Quarto anno (vecchio ordinamento)

Asse scientifico, tecnologico e professionale

LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	
Competenze	C.U.1 - Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le principali attività C.U.3 - Eseguire le attività di assistenza tecnica, nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria di apparati, degli impianti e dei veicoli a motore, individuando eventuali guasti e anomalie. C.U.6 - Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
Competenze digitali	2.2 Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali 3.2 Integrare e rielaborare contenuti digitali
Competenze di educazione civica	Le ricadute operative dell'impiego di internet nei processi lavorativi.
Abilità	Applicare metodi di ricerca guasti. Utilizzare correttamente metodi e strumenti di misura, controllo e diagnosi dell'attività di manutenzione considerata.
Conoscenze	Funzionalità delle apparecchiature, dei dispositivi relativi ad apparati e impianti

TECNOLOGIE MECCANICHE ED APPLICAZIONI	
Competenze	C.U.1 – Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi di moderata complessità C.U. 2 – Realizzare apparati e impianti secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore. C.U. 3 – Eseguire le attività di assistenza tecnica, nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati e degli impianti, individuando eventuali guasti o anomalie.
Competenze digitali	2.2 Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali. 2.5 Netiquette 3.2 Integrare e rielaborare contenuti digitali
Competenze di educazione civica	L'utilizzo di internet nella manutenzione ed assistenza tecnica La tutela della salute e la sicurezza nella manutenzione ed assistenza tecnica Comprendere l'importanza dell'utilizzo corretto di internet, nella manutenzione ed assistenza tecnica, tra opportunità, ricadute e rischi. Comprendere l'importanza, nella manutenzione ed assistenza tecnica, della tutela della salute e della sicurezza del cliente e del lavoratore, come valori costituzionalmente garantiti.
Abilità	Identificare il materiale di un componente meccanico Individuare correttamente metodi e strumenti di misura, controllo e diagnosi propri di macchine e apparati.
Conoscenze	Principi di manutenzione Strumenti di misura Materiale acciaio e relativi trattamenti termici Elementi di meccanica, idraulica e oleodinamica.

TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE E APPLICAZIONI	
Competenze	<p>C.U. 1 - Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le principali attività</p> <p>C.U. 2 - Installare apparati e impianti in logica cablata secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore</p> <p>C.U. 3 - Eseguire le attività di assistenza tecnica, nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati e degli impianti, individuando eventuali guasti o anomalie</p>
Competenze digitali	<p>2.2 Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali</p> <p>3.2 Integrare e rielaborare contenuti digitali</p>
Competenze di educazione civica	Comprendere l'importanza, nella manutenzione ed assistenza tecnica, della tutela della salute e della sicurezza del cliente e del lavoratore, come valori costituzionalmente garantiti
Abilità	Applicare metodi di ricerca guasti. Utilizzare correttamente metodi e strumenti di misura, controllo e diagnosi propri dell'attività di manutenzione considerata
Conoscenze	Strumenti e tecniche di misura delle grandezze di riferimento relative ad apparati ed impianti

TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE	
Competenze	<p>C.U.1 – Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi di moderata complessità.</p> <p>C.U. 2 – Realizzare apparati e impianti secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.</p> <p>C.U. 3 – Eseguire le attività di assistenza tecnica, nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati e degli impianti, individuando eventuali guasti o anomalie.</p>
Competenze digitali	<p>2.2 Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali.</p> <p>2.5 Netiquette</p> <p>3.2 Integrare e rielaborare contenuti digitali</p>
Competenze di educazione civica	<p>L'utilizzo di internet nella manutenzione ed assistenza tecnica</p> <p>La tutela della salute e la sicurezza nella manutenzione ed assistenza tecnica.</p>
Abilità	Saper leggere e comprendere la documentazione tecnica di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici, basilari per il funzionamento e la manutenzione.
Conoscenze	<p>Principi di manutenzione</p> <p>Gestione e manutenzione di impianti e sistemi: manutenzione ordinaria e straordinaria, prove sugli impianti, verifiche e collaudi.</p> <p>Certificazione energetica degli edifici.</p>

Quinto anno (vecchio ordinamento)

Asse scientifico, tecnologico e professionale

LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	
Competenze	C.U. 3 - Eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la

	<p>conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti.</p> <p>C.U. 4 - Collaborare alle attività di verifica. Regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore.</p> <p>C.U. 5 - Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento.</p>
Competenze digitali	<p>2.4 Collaborare attraverso le tecnologie digitali</p> <p>5.3 Utilizzare creativamente le tecnologie digitali</p>
Competenze di educazione civica	Comprendere l'importanza, nella manutenzione e assistenza tecnica, dell'innovazione tecnologica con riguardo alla tutela dell'ambiente
Abilità	Compilare registri di manutenzione e degli interventi effettuati. Effettuare prove di laboratorio attenendosi rigorosamente alle normative di settore al fine del rilascio delle certificazioni di conformità.
Conoscenze	Direttive e protocolli delle prove di laboratorio unificate. Normativa sulla certificazione dei prodotti. Marchi di qualità.

TECNOLOGIE MECCANICHE ED APPLICAZIONI

Competenze	C.U. 1 - Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività.
Competenze digitali	<p>2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento</p> <p>5.2 Interagire in classi virtuali</p>
Competenze di educazione civica	2.1 Comprendere l'importanza, nella vita di ciascuno e della comunità, degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals)
Abilità	Realizzare e interpretare disegni e schemi di particolari meccanici, attrezzature, dispositivi e impianti di crescente complessità.
Conoscenze	Rappresentazione esecutiva di organi meccanici di apparati, impianti e dispositivi di crescente complessità.

TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE E APPLICAZIONI

Competenze	<p>C.U. 1 - Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le principali attività</p> <p>C.U. 2 - Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore</p> <p>C.U. 3 - Eseguire le attività di assistenza tecnica, nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati e degli impianti, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche e alla normativa sulla sicurezza degli utenti</p>
Competenze digitali	<p>2.4 Collaborare attraverso le tecnologie digitali</p> <p>5.3 Utilizzare creativamente le tecnologie digitali</p>
Competenze di educazione civica	Comprendere l'importanza, nella manutenzione ed assistenza tecnica, dell'innovazione tecnologica con riguardo alla tutela dell'ambiente
Abilità	Verificare affidabilità, disponibilità, manutenibilità e sicurezza di un sistema in momenti diversi del suo ciclo di vita

Conoscenze	Procedure operative di smontaggio, sostituzione e ripristino di apparecchiature e impianti. Normativa e procedure per lo smaltimento di scorie e sostanze residue, relative ai processi di ripristino della funzionalità di apparati ed impianti
-------------------	--

TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE	
Competenze	C.U.1 – Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi di moderata complessità. C.U.2 – Realizzare apparati e impianti secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore. C.U. 3 – Eseguire le attività di assistenza tecnica, nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati e degli impianti, individuando guasti o anomalie.
Competenze digitali	2.4 Collaborare attraverso le tecnologie digitali. 2.5. Netiquette 5.2 Identificare i bisogni e le risposte tecnologiche
Competenze di educazione civica	La manutenzione ed assistenza tecnica tra innovazione tecnologica e tutela dell’ambiente. Il valore del lavoro nella manutenzione ed assistenza tecnica Comprendere l’importanza dell’innovazione tecnologica ai fini della tutela ambientale nella manutenzione e assistenza tecnica. Comprendere l’importanza del know-how e della formazione continua del lavoratore nella manutenzione ed assistenza tecnica.
Abilità	Applicare metodi di ricerca guasti. Utilizzare correttamente metodi e strumenti di misura, controllo e diagnosi propri dell’attività di manutenzione considerata. Affinare le capacità operative e organizzative nei diversi settori di conoscenza, cercando di trasformare ciò che si apprende in competenze gestionali.
Conoscenze	Metodiche di ricerca e diagnostica dei guasti in varie tipologie di impianti. Procedure generali di collaudo e di esercizio.

7.3 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Biennio

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	C.U.5 – Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e l’ambito professionale di appartenenza C.U.5 – Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni C.U.5 – Produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico C.U.7 – Utilizzare le forme di comunicazione multimediale in vari contesti anche professionali e produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all’ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese
Competenze digitali	1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali 2.1 Interagire con tecnologie digitali 2.2 Condividere con le tecnologie digitali
Competenze di	1.3 Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco

educazione civica	riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
Abilità	Saper ascoltare brevi e semplici messaggi o dialoghi e riprodurli
Conoscenze	Funzioni: salutare e presentarsi; chiedere e dare delle informazioni; domandare l'ora e parlare delle proprie abitudini; parlare della propria famiglia e della città. Descrivere la casa, dare delle informazioni stradali, parlare del tempo, accettare o rifiutare un invito. Chiedere e dare informazioni sui prezzi, descrivere delle abitudini, fare delle comparazioni. Parlare di eventi passati, esprimere le proprie scuse, parlare del proprio lavoro. Grammatica, lessico, fonetica e cultura concernenti le funzioni del biennio.

Asse scientifico, tecnologico e professionale

Scienze Integrate (FISICA)	
Competenze	C.U. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenze digitali	2.1 Interagire con tecnologie Digitali 2.4 Collaborare attraverso le tecnologie digitali
Competenze di educazione civica	2.3 Praticare i valori dell'educazione ambientale, dello sviluppo ecosostenibile e della tutela del patrimonio ambientale
Abilità	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
Conoscenze	Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica

Scienze Integrate (CHIMICA)	
Competenze	C.U. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenze digitali	2.1 – Interagire con le tecnologie digitali.
Competenze di educazione civica	2.3 - Praticare i valori dell'educazione ambientale, dello sviluppo ecosostenibile e della tutela del patrimonio ambientale.
Abilità	Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale
Conoscenze	Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.

Scienze Integrate (SCIENZE NATURALI)	
Competenze	C.U.3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenze digitali	2.1 Interagire con le tecnologie digitali 3.1 Sviluppare contenuti digitali
Competenze di	2.3 - Praticare i valori dell'educazione ambientale, dello sviluppo ecosostenibile e della tutela del patrimonio ambientale.

educazione civica	2.3-Condividere l'impegno volto a proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, a gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, a fermare la perdita di diversità biologica .
Abilità	Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare
Conoscenze	Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente Norme di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008)

T.I.C.	
Competenze	C.U. 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 C.U. 8 – Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
Competenze digitali	2.1 – Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento 3.1 – Saper creare, modificare e salvare i contenuti didattici in diversi formati 4.2 – Saper condividere i dati, selezionando i contenuti appropriati o meno e proteggendo sé stessi e gli altri da pericoli di violazione della privacy 5.3 – Saper applicare tecnologie e strumenti digitali diversificati per creare processi e prodotti innovativi
Competenze di educazione civica	3.1 – Essere consapevoli delle modalità da osservare affinché il cittadino digitale operi a tutela della propria e altrui sicurezza nel web 3.2 – Essere consapevoli che l'aumentata capacità di comunicazione attraverso gli strumenti tecnologici a nostra disposizione aumenta il rischio che informazioni personali si diffondano senza il controllo dell'interessato 3.3 – Comprendere l'importanza di rispettare il copyright, vale a dire il diritto di autore relativo al software, alla informazione digitale (pagine Web, video, musica, ecc.) ed alle banche dati, quali creazioni intellettuali
Abilità	Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica
Conoscenze	Servizi Internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio Le principali tipologie di offerte turistiche integrate Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento

SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
Competenze	<p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 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.</p>
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di utilizzare i diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute e il benessere per tutti.</p> <p>Comprendere l'esigenza di contribuire alla lotta contro la povertà e la fame nel mondo.</p>
Abilità	<p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base</p> <p>Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p> <p>Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco-sostenibilità ambientale</p> <p>Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</p>
Conoscenze	<p>Terminologia tecnica di base di settore</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti; il rapporto tra alimentazione, cultura e società; il concetto di sostenibilità ambientale.</p> <p>La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione; Marchio Biologico.</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	
Competenze	<p>C.U. 1 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> <p>C.U. 3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>C.U. 4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>C.U. 5 Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p> <p>C.U. 7 Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire con le tecnologie digitali</p> <p>2.2 condividere con le tecnologie digitali</p> <p>2.5 netiquette</p>
Competenze di educazione civica	<p>Acquisire consapevolezza dei principali diritti e doveri propri dell'alunno; esercitare correttamente la rappresentanza; rispettare gli impegni assunti nella scuola.</p> <p>Comprendere l'esigenza di adottare modelli sostenibili di produzione e di consumo evitando sprechi; comprendere i comportamenti necessari a contrastare i cambiamenti climatici e l'inquinamento; comprendere i processi chimici connessi all'utilizzo delle diverse risorse energetiche per un utilizzo ottimale delle stesse; comprendere quali prodotti chimici siano utilizzati nei processi produttivi con i relativi effetti; essere consapevoli che la corretta attività fisica si abbina al rispetto della natura</p>
Abilità	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.</p> <p>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.</p> <p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.</p> <p>Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.</p> <p>Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità</p>
Conoscenze	Terminologia tecnica di base di settore.

	<p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia.</p> <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>Principi di legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p> <p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</p> <p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</p> <p>Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine</p>
--	---

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – BAR SALA E VENDITA	
Competenze	<p>C.U. 1 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> <p>C.U. 3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>C.U. 4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>C.U. 6 Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p>C.U. 7 Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire con le tecnologie digitali</p> <p>2.2 condividere con le tecnologie digitali</p> <p>2.5 netiquette</p>
Competenze di educazione civica	<p>Acquisire consapevolezza dei principali diritti e doveri propri dell'alunno; esercitare correttamente la rappresentanza; rispettare gli impegni assunti nella scuola.</p> <p>Comprendere l'esigenza di adottare modelli sostenibili di produzione e di consumo evitando sprechi; comprendere i comportamenti necessari a contrastare i cambiamenti climatici e l'inquinamento; comprendere i processi chimici connessi all'utilizzo delle diverse risorse energetiche per un utilizzo ottimale delle stesse; comprendere quali prodotti chimici siano utilizzati nei processi produttivi con i relativi effetti; essere consapevoli che la corretta attività fisica si abbina al rispetto della natura</p>
Abilità	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p>

	<p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.</p> <p>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.</p> <p>Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.</p> <p>Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.</p> <p>Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</p> <p>Presentarsi in modo professionale</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità</p>
Conoscenze	<p>Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia.</p> <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>Principi di legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p> <p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</p> <p>Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
Competenze	<p>C.U.1 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> <p>C.U. 6 Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>

	<p>C.U. 7 Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</p> <p>C.U.8 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.</p> <p>C.U. 9 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.</p> <p>C.U. 11 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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 interagire con le tecnologie digitali</p> <p>2.2 condividere con le tecnologie digitali</p> <p>2.5 netiquette</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere l'importanza della tutela dei dati personali propri e altrui.</p> <p>Comprendere l'importanza di uno sviluppo sostenibile.</p>
Abilità	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare i principali software applicativi.</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.</p> <p>Presentarsi in modo professionale.</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture.</p> <p>Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p> <p>Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata.</p> <p>Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale. Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.</p> <p>Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza.</p> <p>Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.</p>
Conoscenze	<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>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</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>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</p> <p>Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.</p> <p>Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali. Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.</p> <p>La comunicazione in fase di check in e check out. Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.</p> <p>La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione. Il concetto di bene culturale e ambientale.</p>
--	---

7.3.1 Articolazione: "Enogastronomia"

Terzo anno

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	<p>C.U.5 – Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e l'ambito professionale di appartenenza</p> <p>C.U.5 – Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni</p> <p>C.U.5 – Produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico</p> <p>C.U.7 – Utilizzare le forme di comunicazione multimediale in vari contesti anche professionali e produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese</p>
Competenze digitali	<p>1.2 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali</p> <p>2.1 Interagire con tecnologie digitali</p> <p>2.2 Condividere con le tecnologie digitali</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere la necessità di conformare la ristorazione ed il turismo all'obiettivo della sostenibilità ambientale;</p> <p>Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale nella produzione;</p> <p>Comprendere l'importanza del ruolo delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari, in vista dell'obiettivo di realizzare lo sviluppo sostenibile;</p>
Abilità	<p>Esprimere la propria opinione sul lavoro dello chef e sulla carriera professionale.</p> <p>Saper come comporre un menu; capire una ricetta e saper scrivere una ricetta semplice da soli</p> <p>Saper utilizzare i termini in lingua relativi alla problematica trattata di educazione civica</p>

Conoscenze	<p>Essere in grado di descrivere i ruoli del personale di brigata, il proprio abbigliamento, il menu, i ruoli del personale di brigata, l'abbigliamento professionale.</p> <p>Indentificare l'ordine di servizio di un menu; scrivere una ricetta semplice</p> <p>I termini della lingua francese riferibili alla sostenibilità e alla produzione</p>
-------------------	---

Asse scientifico, tecnologico e professionale

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Competenze	<p>C.U. 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.</p> <p>C.U.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.</p> <p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire attraverso diverse tecnologie digitali e capire quali sono gli strumenti di comunicazione più appropriati in un determinato contesto.</p> <p>3.1 Creare e modificare contenuti digitali in diversi formati per esprimersi attraverso mezzi digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute e il benessere per tutti.</p> <p>Comprendere l'esigenza di contribuire alla lotta contro la povertà e la fame nel mondo.</p>
Abilità	<p>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</p> <p>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.</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</p> <p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p> <p>Saper individuare gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals); Saper riconoscere i contributi che ciascuno deve offrire per il loro raggiungimento.</p> <p>Saper riconoscere quali azioni sono necessarie per porre fine alla fame.</p> <p>Saper riconoscere le strategie necessarie ad assicurare la salute e il benessere per tutti.</p>
Conoscenze	<p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione; criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità); principi di eco sostenibilità</p>

	<p>applicati ai settori di riferimento; tecniche per ridurre lo spreco.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico. Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.</p> <p>Conoscere i 17 obiettivi dell’Agenda 2030 delle Nazioni Unite; conoscere quali comportamenti, a livello personale ed a livello collettivo, si rendono necessari per attuare tali obiettivi.</p> <p>Conoscere le strategie per raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un’agricoltura sostenibile, garantendo, in particolare ai bambini, l’accesso a un’alimentazione sicura, nutriente e sufficiente.</p>
--	--

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
Competenze	<p>C.U. 1 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> <p>C.U. 3 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.</p> <p>C.U. 4 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</p> <p>C.U. 5 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.</p> <p>C.U. 7 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy</p> <p>in contesti professionali noti.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire con le tecnologie digitali</p> <p>3.1 sviluppare contenuti digitali</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere l’importanza della sostenibilità nella produzione agroalimentare e gastronomica.</p> <p>Comprendere le caratteristiche della produzione delle nostre eccellenze alimentari.</p>
Abilità	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza</p> <p>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.</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell’ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica</p>

	<p>professionale.</p> <p>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.</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</p>
Conoscenze	<p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D.Lgs. 81/2008).</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 e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Competenze	<p>C.U. 2 - Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>C.U. 10 – Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati</p>
Competenze digitali	2.1 Interagire con le tecnologie digitali.
Competenze di educazione civica	I principi della Costituzione.
Abilità	<p>Definire le esigenze di acquisto individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento.</p> <p>Riconoscere 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>
Conoscenze	<p>Elementi di organizzazione aziendale: attrezzature, strumenti, risorse.</p> <p>Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.</p>

Quarto anno (vecchio ordinamento)

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	<p>C. U. 5 - Comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere</p> <p>C. U. 5 – Interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato</p> <p>C. U. 5 – Produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato</p> <p>C.U. 7 - Utilizzare strumenti di comunicazione multimediale per produrre documenti relativi ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all’ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese</p>
Competenze digitali	
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere l’importanza dell’utilizzo di Internet nella ristorazione, tra opportunità e rischi</p> <p>Comprendere i termini appropriati della lingua francese, riferibili alla problematica</p> <p>Comprendere le ricadute dell’impiego di Internet nella produzione</p> <p>Comprendere l’importanza nella ristorazione, della tutela della salute e della sicurezza del cliente e del lavoratore, come valori costituzionalmente garantiti</p> <p>Comprendere il sistema H.A.C.C.P.; essere consapevoli dei termini appropriati della lingua francese riferibili alla problematica</p> <p>Comprendere gli adempimenti a tutela della salute e della sicurezza nella produzione</p>
Abilità	<p>Conoscere i differenti tipi di menu</p> <p>Conoscere le specialità gastronomiche</p> <p>Conoscere i principali pasti francesi e la loro composizione</p> <p>Conoscere e sapere come applicare i principi HACCP</p> <p>Conoscere i principi di alcune diete</p> <p>Conoscere il ruolo del personale del settore industria alberghiera e ristorazione</p>
Conoscenze	<p>Funzioni: leggere e scrivere un menù; applicare le regole d’igiene e sana alimentazione; descrivere il personale di cucina e il suo ruolo.</p> <p>Il menu e le guide gastronomiche.</p> <p>Il protocollo HACCP, le regole gastronomiche e igieniche; i differenti tipi di diete, i gruppi alimentari.</p> <p>Il personale del ristorante e dell’hotel. Le regole della ristorazione commerciale.</p> <p>I termini della lingua francese relativi alla tematica di Internet e del suo utilizzo</p> <p>I termini della lingua francese riferiti alla tutela della salute e della sicurezza</p>

Asse scientifico, tecnologico e professionale

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Competenze	<p>C.U. 1 - 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> <p>C.U. 3 - 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.</p> <p>C.U. 4 - Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>C.U. 11 - Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire attraverso diverse tecnologie digitali e capire quali sono gli strumenti di comunicazione più appropriati in un determinato contesto.</p> <p>3.1 Creare e modificare contenuti digitali in diversi formati per esprimersi attraverso mezzi digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute e il benessere per tutti.</p> <p>Comprendere l'esigenza di contribuire alla lotta contro la povertà e la fame nel mondo.</p>
Abilità	<p>Saper individuare gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals). Saper riconoscere i contributi che ciascuno deve offrire per il loro raggiungimento. Saper riconoscere quali azioni sono necessarie per porre fine alla fame.</p> <p>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.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuovere la valorizzazione.</p> <p>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. 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>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p> <p>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. Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione.</p> <p>Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media.</p>
Conoscenze	<p>Conoscere i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite conoscere quali comportamenti, a livello personale ed a livello collettivo, si rendono necessari per attuare tali</p>

	<p>obiettivi.</p> <p>Conoscere le strategie per raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile, garantendo, in particolare ai bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali. Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità. Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.</p>
--	---

DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Competenze	<p>C.U. 2 - 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</p> <p>C.U. 10 – Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune analisi di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono la modifica del proprio operato.</p>
Competenze digitali	2.2 Interagire con le tecnologie digitali.
Competenze di educazione civica	I principi della Costituzione.
Abilità	<p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>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>
Conoscenze	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di analisi gestione budgetaria; elementi di marketing operativo e marketing strategico; tecniche di benchmarking</p>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Competenze	<p>C.U. 1 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> <p>C.U. 3 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.</p> <p>C.U. 4 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</p>
-------------------	--

	<p>processo decisionale e attuativo.</p> <p>C.U. 5 Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>C.U. 7 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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire con le tecnologie digitali</p> <p>3.2 integrare e sviluppare contenuti digitali.</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere le ricadute dell'impiego di internet nella produzione.</p> <p>Comprendere gli adempimenti a tutela e della sicurezza nella produzione.</p>
Abilità	<p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.</p> <p>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> <p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p> <p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.</p> <p>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.</p> <p>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.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità.</p> <p>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>
Conoscenze	<p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali</p> <p>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche</p>

	<p>professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.</p> <p>Gli stili alimentari e le diete moderne.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <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>
--	---

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Competenze	<p>C.U. 1 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> <p>C.U. 3 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.</p> <p>C.U. 4 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.</p> <p>C.U. 7 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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire con le tecnologie digitali</p> <p>3.2 integrare e sviluppare contenuti digitali.</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere le ricadute dell'impiego di internet nella vendita</p> <p>Comprendere gli adempimenti a tutela e della sicurezza nella vendita.</p>
Abilità	<p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.</p> <p>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> <p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p> <p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.</p> <p>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.</p> <p>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.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e</p>

	<p>servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>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>
Conoscenze	<p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali</p> <p>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</p> <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 eco-gastronomia.</p> <p>Gli stili alimentari e le diete moderne.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <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>

Quinto anno (vecchio ordinamento)

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	<p>C.U.5 – Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e l'ambito professionale di appartenenza</p> <p>C.U.5 – Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni</p> <p>C.U.5 – Produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico</p> <p>C.U.7 – Utilizzare le forme di comunicazione multimediale in vari contesti anche professionali e produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese</p>
Competenze digitali	<p>1.3 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali</p> <p>2.1 Interagire con tecnologie digitali</p> <p>2.2 Condividere con le tecnologie digitali</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere la dimensione internazionale che hanno assunto la ristorazione ed il turismo nell'era della globalizzazione, tra rischi di omologazione ed opportunità di crescita e di confronto con altre culture alimentari; essere consapevoli delle trasformazioni dell'alimentazione a causa della globalizzazione; comprendere i termini appropriati della lingua francese riferibili alla problematica</p> <p>Comprendere gli effetti della globalizzazione nella produzione</p>

	<p>Comprendere l'importanza del lavoro nella ristorazione e nel turismo, come valore costituzionalmente garantito, tra innovazione tecnologica e precarietà; essere consapevoli dei termini appropriati della lingua francese riferibili alla problematica</p> <p>Comprendere la trasformazione in atto del ruolo del lavoratore nella produzione</p>
Abilità	<p>Conoscere le norme di salute e sicurezza nella gestione di un albergo / ristorante</p> <p>Conoscere i sistemi di controllo e prevenzione</p> <p>Sapere come determinare la qualità dei prodotti</p> <p>Impara a distinguere tra tipi di cucina e ristoranti</p> <p>Conosci la storia della cucina francese</p> <p>Sapere come sviluppare e scrivere un menu</p> <p>Impara a scrivere una ricetta</p> <p>Conosci le strategie per aprire un ristorante.</p> <p>Sapere come gestire i rapporti con i fornitori.</p> <p>Sapere come cercare un lavoro; saper scrivere una lettera di presentazione; saper scrivere un CV</p>
Conoscenze	<p>Funzioni: leggere e scrivere un menu; applicare le regole di igiene e alimentazione sana; descrivere il personale di cucina e il suo ruolo; scrivi una ricetta; applicare il percorso per l'apertura e la gestione di un ristorante; cerca un lavoro su internet e scrivi un CV.</p> <p>Il menù, il menù HACCP e le guide gastronomiche, le norme di igiene, i diversi tipi di diete, i gruppi alimentari</p> <p>Personale addetto alla ristorazione; personale dell'albergo</p> <p>Formule di ristorazione commerciale</p> <p>Cucina tradizionale e nouvelle cuisine</p> <p>Il CV, la lettera di presentazione</p>

Asse scientifico, tecnologico e professionale

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Competenze	<p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>C.U. 4 - Predisporre prodotti, servizi e menu 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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire attraverso diverse tecnologie digitali e capire quali sono gli strumenti di comunicazione più appropriati in un determinato contesto.</p> <p>3.1 Creare e modificare contenuti digitali in diversi formati per esprimersi attraverso mezzi digitali.</p>
Competenze di	<p>Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute e il benessere per tutti.</p>

educazione civica	Comprendere l'esigenza di contribuire alla lotta contro la povertà e la fame nel mondo.
Abilità	<p>Saper individuare gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals). Saper riconoscere i contributi che ciascuno deve offrire per il loro raggiungimento. Saper riconoscere quali azioni sono necessarie per porre fine alla fame. Saper riconoscere le strategie necessarie ad assicurare la salute e il benessere per tutti.</p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</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. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p> <p>Predisporre servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela.</p>
Conoscenze	<p>Conoscere i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite conoscere quali comportamenti, a livello personale ed a livello collettivo, si rendono necessari per attuare tali obiettivi.</p> <p>Conoscere le strategie per raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile, garantendo, in particolare ai bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente.</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Normativa igienico – sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p>

DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Competenze	<p>C.U. 2 - 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</p> <p>C.U.10 – Supportare attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>
Competenze digitali	2.5 Netiquette
Competenze di	I principi della Costituzione

educazione civica	
Abilità	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>Identificare quali quantitativamente sono le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>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>
Conoscenze	<p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Elementi di budgeting per la quantificazione delle 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; tecniche di analisi per indici.</p>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Competenze	<p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>C.U. 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 ed equilibrato.</p> <p>C.U. 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.</p>
Competenze digitali	<p>3.2 integrare e sviluppare contenuti digitali.</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p> <p>5.3 utilizzare creativamente le tecnologie digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere gli effetti della globalizzazione nella produzione.</p> <p>Comprendere la trasformazione in atto del ruolo del lavoratore nella produzione.</p>
Abilità	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</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. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischi.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o</p>

	<p>disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <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>
Conoscenze	<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>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <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.</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	
Competenze	<p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>C.U. 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 ed equilibrato.</p> <p>C.U. 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.</p>
Competenze digitali	<p>3.2 integrare e sviluppare contenuti digitali.</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p> <p>5.3 utilizzare creativamente le tecnologie digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere gli effetti della globalizzazione nella vendita.</p> <p>Comprendere la trasformazione in atto del ruolo del lavoratore nella vendita.</p>
Abilità	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p>

	<p>Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. 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.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischi. 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. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. 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>
Conoscenze	<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>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p>

7.3.2 Articolazione: “Servizi di sala e vendita”

Terzo anno

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	<p>C.U.5 – Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e l'ambito professionale di appartenenza</p> <p>C.U.5 – Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni</p> <p>C.U.5 – Produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico</p> <p>C.U.7 – Utilizzare le forme di comunicazione multimediale in vari contesti anche professionali e produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese</p>
Competenze digitali	<p>1.4 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali</p> <p>2.1 Interagire con tecnologie digitali</p> <p>2.2 Condividere con le tecnologie digitali</p>

Competenze di educazione civica	Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale nella vendita
Abilità	<p>Comprendere le modalità ottimali di vendita delle nostre eccellenze alimentari</p> <p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico- professionali</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo, presentati attraverso documenti scritti e orali</p> <p>Saper produrre brevi relazioni , sintesi o commenti di argomento generale o professionale, utilizzando il lessico appropriato</p> <p>Sapersi confrontare con realtà sociali e culturali diverse</p>
Conoscenze	<p>Il personale</p> <p>Il menu e i servizi</p> <p>La vendita</p>

Asse scientifico, tecnologico e professionale

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Competenze	<p>C.U. 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.</p> <p>C.U.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.</p> <p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire attraverso diverse tecnologie digitali e capire quali sono gli strumenti di comunicazione più appropriati in un determinato contesto.</p> <p>3.1 Creare e modificare contenuti digitali in diversi formati per esprimersi attraverso mezzi digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute e il benessere per tutti.</p> <p>Comprendere l'esigenza di contribuire alla lotta contro la povertà e la fame nel mondo.</p>
Abilità	<p>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</p> <p>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.</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy</p>

	<p>con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</p> <p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p> <p>Saper individuare gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals); Saper riconoscere i contributi che ciascuno deve offrire per il loro raggiungimento.</p> <p>Saper riconoscere quali azioni sono necessarie per porre fine alla fame.</p> <p>Saper riconoscere le strategie necessarie ad assicurare la salute e il benessere per tutti.</p>
Conoscenze	<p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione; criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità); principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento; tecniche per ridurre lo spreco.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.</p> <p>Conoscere i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite; conoscere quali comportamenti, a livello personale ed a livello collettivo, si rendono necessari per attuare tali obiettivi.</p> <p>Conoscere le strategie per raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile, garantendo, in particolare ai bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente.</p>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	
Competenze	<p>C.U. 1 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> <p>C.U. 3 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.</p> <p>C.U. 4 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</p> <p>C.U. 6 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.</p> <p>C.U. 7 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire con le tecnologie digitali</p> <p>3.1 sviluppare contenuti digitali</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere l'importanza della sostenibilità nella vendita agroalimentare e gastronomica.</p> <p>Comprendere le modalità ottimali di vendita delle nostre eccellenze alimentari.</p>
Abilità	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.</p>

	<p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p> <p>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.</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.</p> <p>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.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</p>
Conoscenze	<p>Terminologia tecnica specifica 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 digitale finalizzata al marketing dei prodotti servizi.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D.Lgs. 81/2008).</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>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>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi.</p>

DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Competenze	<p>C.U. 2 - Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>C.U. 10 – Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati</p>
Competenze digitali	2.1 Interagire con le tecnologie digitali.
Competenze di educazione civica	I principi della Costituzione.

Abilità	Definire le esigenze di acquisto individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Riconoscere diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza; identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale
Conoscenze	Elementi di organizzazione aziendale: attrezzature, strumenti, risorse. Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.

Quarto anno (Vecchio ordinamento)

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	C. U. 5 - Comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere C. U. 5 – Interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato C. U. 5 – Produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato C. U. 7 – Utilizzare strumenti di comunicazione multimediale per produrre documenti relativi ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese
Competenze digitali	1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali 2.1 Interagire con tecnologie digitali 2.2 Condividere con le tecnologie digitali
Competenze di educazione civica	Comprendere le ricadute dell'impiego di internet nella vendita Comprendere gli adempimenti a tutela della salute e della sicurezza nella vendita
Abilità	Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico- professionali Comprendere i punti chiave di argomenti inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo, presentati attraverso documenti scritti e orali Saper produrre brevi relazioni, sintesi o commenti di argomento generale o professionale, utilizzando il lessico appropriato Sapersi confrontare con realtà sociali e culturali diverse
Conoscenze	La vendita Vini e bevande Cibo e salute

Asse scientifico, tecnologico e professionale

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Competenze	<p>C.U. 1 - 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> <p>C.U. 3 - 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.</p> <p>C.U. 4 - Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>C.U. 11 - Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire attraverso diverse tecnologie digitali e capire quali sono gli strumenti di comunicazione più appropriati in un determinato contesto.</p> <p>3.1 Creare e modificare contenuti digitali in diversi formati per esprimersi attraverso mezzi digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute e il benessere per tutti.</p> <p>Comprendere l'esigenza di contribuire alla lotta contro la povertà e la fame nel mondo.</p>
Abilità	<p>Saper individuare gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals). Saper riconoscere i contributi che ciascuno deve offrire per il loro raggiungimento. Saper riconoscere quali azioni sono necessarie per porre fine alla fame.</p> <p>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.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuovere la valorizzazione.</p> <p>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. 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>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p> <p>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. Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione.</p> <p>Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media.</p>
Conoscenze	<p>Conoscere i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite conoscere quali comportamenti, a livello personale ed a livello collettivo, si rendono necessari per attuare tali</p>

	<p>obiettivi.</p> <p>Conoscere le strategie per raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile, garantendo, in particolare ai bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali. Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità. Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.</p>
--	---

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Competenze	<p>C.U. 2 - 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</p> <p>C.U. 10 – Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune analisi di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono la modifica del proprio operato.</p>
Competenze digitali	2.2 Interagire con le tecnologie digitali.
Competenze di educazione civica	I principi della Costituzione.
Abilità	<p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>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>
Conoscenze	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di analisi gestione budgetaria; elementi di marketing operativo e marketing strategico; tecniche di benchmarking</p>

LABORATORIO DI SERVIZI GASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Competenze	<p>C.U. 1 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> <p>C.U. 3 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.</p> <p>C.U. 4 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</p>
-------------------	--

	<p>processo decisionale e attuativo.</p> <p>C.U. 7 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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire con le tecnologie digitali</p> <p>3.2 integrare e sviluppare contenuti digitali.</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere le ricadute dell'impiego di internet nella vendita</p> <p>Comprendere gli adempimenti a tutela e della sicurezza nella vendita.</p>
Abilità	<p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.</p> <p>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> <p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p> <p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.</p> <p>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.</p> <p>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.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>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>
Conoscenze	<p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali</p> <p>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</p> <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 eco-gastronomia.</p> <p>Gli stili alimentari e le diete moderne.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza</p>

	e tracciabilità delle materie prime.
	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.

LABORATORIO DI SERVIZI GASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Competenze	<p>C.U. 1 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> <p>C.U. 3 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.</p> <p>C.U. 4 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.</p> <p>C.U. 6. Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p> <p>C.U. 7 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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire con le tecnologie digitali</p> <p>3.2 integrare e sviluppare contenuti digitali.</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere le ricadute dell'impiego di internet nella vendita.</p> <p>Comprendere gli adempimenti a tutela e della sicurezza nella vendita.</p>
Abilità	<p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. 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> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. 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>
Conoscenze	<p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali</p>

	<p>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</p> <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 eco-gastronomia.</p> <p>Gli stili alimentari e le diete moderne.</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</p>
--	--

Quinto anno (Vecchio ordinamento)

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	<p>C. U. 5 - Comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere</p> <p>C. U. 5 – Interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato</p> <p>C. U. 5 – Produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato</p> <p>C. U. 7 – Utilizzare strumenti di comunicazione multimediale per produrre documenti relativi ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese</p>
Competenze digitali	<p>1.2 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali</p> <p>2.1 Interagire con tecnologie digitali</p> <p>2.2 Condividere con le tecnologie digitali</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere gli effetti della globalizzazione nella vendita</p> <p>Comprendere la trasformazione in atto del ruolo del lavoratore nella vendita</p>
Abilità	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico- professionali</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo, presentati attraverso documenti scritti e orali</p> <p>Saper produrre brevi relazioni , sintesi o commenti di argomento generale o professionale, utilizzando il lessico appropriato</p> <p>Sapersi confrontare con realtà sociali e culturali diverse</p>

Conoscenze	Cibo e salute
	Il settore alberghiero e della ristorazione
	Ristorazione commerciale e collettiva
	Professione di catering
	Salute e sicurezza
	Sistema di controllo e prevenzione
	Qualità e sicurezza del controllo.

Asse scientifico, tecnologico e sociale

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Competenze	<p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>C.U. 4 - Predisporre prodotti, servizi e menu 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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire attraverso diverse tecnologie digitali e capire quali sono gli strumenti di comunicazione più appropriati in un determinato contesto.</p> <p>3.1 Creare e modificare contenuti digitali in diversi formati per esprimersi attraverso mezzi digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute e il benessere per tutti.</p> <p>Comprendere l'esigenza di contribuire alla lotta contro la povertà e la fame nel mondo.</p>
Abilità	<p>Saper individuare gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals). Saper riconoscere i contributi che ciascuno deve offrire per il loro raggiungimento. Saper riconoscere quali azioni sono necessarie per porre fine alla fame. Saper riconoscere le strategie necessarie ad assicurare la salute e il benessere per tutti.</p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</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. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p> <p>Predisporre servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita</p>

	<p>sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela.</p>
Conoscenze	<p>Conoscere i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite conoscere quali comportamenti, a livello personale ed a livello collettivo, si rendono necessari per attuare tali obiettivi.</p> <p>Conoscere le strategie per raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile, garantendo, in particolare ai bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente.</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Normativa igienico – sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Competenze	<p>C.U. 2 - 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</p> <p>C.U.10 – Supportare attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>
Competenze digitali	2.5 Netiquette
Competenze di educazione civica	I principi della Costituzione
Abilità	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>Identificare quali quantitativamente sono le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>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>
Conoscenze	<p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Elementi di budgeting per la quantificazione delle 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; tecniche di analisi per indici.</p>

LABORATORIO DI SERVIZI GASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
Competenze	<p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>C.U. 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 ed equilibrato.</p> <p>C.U. 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.</p>
Competenze digitali	<p>3.2 integrare e sviluppare contenuti digitali.</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p> <p>5.3 utilizzare creativamente le tecnologie digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere gli effetti della globalizzazione nella vendita.</p> <p>Comprendere la trasformazione in atto del ruolo del lavoratore nella vendita.</p>
Abilità	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</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 la sicurezza del cliente.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischi.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <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>
Conoscenze	<p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche</p>

	<p>professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p>
--	---

LABORATORIO DI SERVIZI GASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Competenze	<p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>C.U. 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 ed equilibrato.</p> <p>C.U. 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</p> <p>C.U. 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.</p>
Competenze digitali	<p>3.2 integrare e sviluppare contenuti digitali.</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p> <p>5.3 utilizzare creativamente le tecnologie digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere gli effetti della globalizzazione nella vendita.</p> <p>Comprendere la trasformazione in atto del ruolo del lavoratore nella vendita.</p>
Abilità	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</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 la sicurezza del cliente.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischi.</p>

	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <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 lingua straniera</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <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>
Conoscenze	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</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>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali,</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p>

7.3.3 Articolazione: “Arte bianca e pasticceria”

Terzo anno

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	<p>C. U. 5 – Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e l'ambito professionale di appartenenza</p> <p>C. U.5 – Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni</p> <p>C. U. 5 – Produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico</p> <p>C. U. 7 – Utilizzare le forme di comunicazione multimediale in vari contesti anche professionali e produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese</p>

Competenze digitali	<p>1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali</p> <p>2.1 Interagire con tecnologie digitali</p> <p>2.2 Condividere con le tecnologie digitali</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale nella realizzazione dei prodotti dolciari</p> <p>Comprendere le specificità delle nostre eccellenze alimentari nel campo dolciario</p>
Abilità	<p>Sapere come presentare la brigata e i ruoli di personale</p> <p>Classificare la pasta salata; classificare pasta dolce;</p> <p>Padroneggia i termini della lingua francese sulle tradizioni locali;</p> <p>Padroneggia i termini della lingua francese riguardo allo sviluppo sostenibile.</p>
Conoscenze	<p>La brigata di cucina</p> <p>Farine, pane e pasta; pasticceria e biscotti</p> <p>I termini della lingua francese riferiti alla tematica del patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali</p> <p>I termini della lingua francese riferiti alla sostenibilità ambientale riguardo allo sviluppo sostenibile.</p>

Asse Scientifico, Tecnologico e professionale

SC. E CUL. DELL'AL., ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI CONTROLLI ALIM.	
Competenze	<p>C.U.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.</p> <p>C.U.3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>C.U.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</p> <p>C.U.5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>C.U.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.</p> <p>C.U.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.</p> <p>C.U.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</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire attraverso diverse tecnologie digitali e capire quali sono gli strumenti di comunicazione più appropriati in un determinato contesto.</p> <p>3.1 Creare e modificare contenuti digitali in diversi formati per esprimersi attraverso mezzi digitali.</p>

Competenze di educazione civica	<p>Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute e il benessere per tutti.</p> <p>Comprendere l'esigenza di contribuire alla lotta contro la povertà e la fame nel mondo.</p>
Abilità	<p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari</p> <p>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.</p> <p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</p> <p>Valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali</p> <p>Identificare i principi dell'eco-sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica</p> <p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza</p> <p>Saper individuare gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals). Saper riconoscere i contributi che ciascuno deve offrire per il loro raggiungimento. Saper riconoscere quali azioni sono necessarie per porre fine alla fame. Saper riconoscere le strategie necessarie ad assicurare la salute e il benessere per tutti.</p>
Conoscenze	<p>Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento</p> <p>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi prodotti locali. Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.</p> <p>Conoscere i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite; conoscere quali comportamenti, a livello personale ed a livello collettivo, si rendono necessari per attuare tali obiettivi. Conoscere le strategie per raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile, garantendo, in particolare ai bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente.</p>

DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Competenze	<p>C.U. 2 - Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>C.U. 10 – Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting</p>
-------------------	---

	aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati
Competenze digitali	2.1 Interagire con le tecnologie digitali.
Competenze di educazione civica	I principi della Costituzione.
Abilità	Definire le esigenze di acquisto individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Riconoscere diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza; identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale
Conoscenze	Elementi di organizzazione aziendale: attrezzature, strumenti, risorse. Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Competenze	<p>C.U. 1 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> <p>C.U. 3 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.</p> <p>C.U. 4 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</p> <p>C.U. 5 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.</p> <p>C.U. 7 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire con le tecnologie digitali</p> <p>3.1 sviluppare contenuti digitali</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere l'importanza della sostenibilità nella realizzazione dei prodotti dolciari.</p> <p>Comprendere le specificità nelle nostre eccellenze nel campo dolciario.</p>
Abilità	<p>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. Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. 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.</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale. Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione Predisporre la linea di lavoro per le</p>

	<p>diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione.</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</p>
Conoscenze	<p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D.Lgs. 81/2008).</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 e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p>

Quarto anno (vecchio ordinamento: Articolazione: "Enogastronomia" – Opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali")

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	<p>C. U. 5 - Comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere</p> <p>C. U. 5 – Interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato</p> <p>C. U. 5 – Produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato</p> <p>C. U. 7 – Utilizzare strumenti di comunicazione multimediale per produrre documenti relativi ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese</p>
Competenze digitali	<p>1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali</p> <p>2.1 Interagire con tecnologie digitali</p> <p>2.2 Condividere con le tecnologie digitali</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere le ricadute dell'impiego di internet nella realizzazione dei prodotti dolciari</p> <p>Comprendere gli adempimenti a tutela della salute e della sicurezza nella realizzazione dei prodotti dolciari.</p>
Abilità	<p>Distinguere le caratteristiche di un prodotto dolciario; Saper presentare ricette tipiche in merito ai prodotti dolciari più diffusi nel territorio francese utilizzando un lessico</p>

	<p>appropriato.</p> <p>Riconoscere e saper applicare le regole di igiene e prevenzione alimentare</p> <p>Conoscere e saper illustrare le tecniche di pasticceria industriale</p> <p>Saper rilevare le ricadute dell'impiego di internet nella realizzazione dei prodotti dolciari</p> <p>Saper attuare gli adempimenti a tutela della salute e della sicurezza nella realizzazione dei prodotti dolciari</p>
Conoscenze	<p>Torte e glasse</p> <p>Il dolce</p> <p>Igiene e prevenzione alimentare: il metodo HACCP</p> <p>Pasticceria industriale</p> <p>Lessico della lingua francese sull'uso di internet</p> <p>Lessico della lingua francese sulla tutela della prevenzione e della sicurezza</p>

Asse Scientifico, tecnologico e professionale

DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Competenze	<p>C.U. 2 - 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</p> <p>C.U. 10 – Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune analisi di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono la modifica del proprio operato.</p>
Competenze digitali	2.2 Interagire con le tecnologie digitali.
Competenze di educazione civica	I principi della Costituzione.
Abilità	<p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>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>
Conoscenze	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di analisi gestione budgetaria; elementi di marketing operativo e marketing strategico; tecniche di benchmarking</p>

SC. E CUL. DELL'AL., ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIM.	
Competenze	<p>C.U.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.</p> <p>C.U.3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>C.U.4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della</p>

	<p>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</p> <p>C.U.5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>C.U.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.</p> <p>C.U.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.</p> <p>C.U.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</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire attraverso diverse tecnologie digitali e capire quali sono gli strumenti di comunicazione più appropriati in un determinato contesto.</p> <p>3.1 Creare e modificare contenuti digitali in diversi formati per esprimersi attraverso mezzi digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute e il benessere per tutti.</p> <p>Comprendere l'esigenza di contribuire alla lotta contro la povertà e la fame nel mondo.</p>
Abilità	<p>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> <p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili</p> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito</p> <p>Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.</p> <p>Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione</p> <p>Saper individuare gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals). Saper riconoscere i contributi che ciascuno deve offrire per il loro raggiungimento. Saper riconoscere quali azioni sono necessarie per porre fine alla fame. Saper riconoscere le strategie necessarie ad assicurare la salute e il benessere per tutti.</p>
Conoscenze	<p>Risorse enogastronomiche /culturali territoriali e nazionali</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica</p> <p>Gli stili alimentari e le diete moderne. Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali.</p> <p>Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio</p> <p>Conoscere i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite conoscere quali comportamenti, a livello personale ed a livello collettivo, si rendono necessari per attuare tali obiettivi. Conoscere le strategie per raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile, garantendo, in particolare ai bambini,</p>

l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA

Competenze	<p>C.U. 1 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> <p>C.U. 3 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.</p> <p>C.U. 4 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.</p> <p>C.U. 5 Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>C.U. 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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire con le tecnologie digitali</p> <p>3.2 integrare e sviluppare contenuti digitali.</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere le ricadute dell'impiego di internet nella realizzazione dei prodotti dolciari.</p> <p>Comprendere gli adempimenti a tutela della salute e della sicurezza nella realizzazione dei prodotti dolciari.</p>
Abilità	<p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. 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> <p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p> <p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.</p> <p>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.</p> <p>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.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca</p>

	<p>artigianali e di alta qualità.</p> <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>
Conoscenze	<p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali</p> <p>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</p> <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 eco-gastronomia.</p> <p>Gli stili alimentari e le diete moderne.</p> <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>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p>

ANALISI E CONTROLLI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
Competenze	C.U. 5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
Competenze digitali	2.1 – Interagire con le tecnologie digitali.
Competenze di educazione civica	2.3 - Praticare i valori dell'educazione ambientale, dello sviluppo ecosostenibile e della tutela del patrimonio ambientale.
Abilità	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.
Conoscenze	Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	
Competenze	C.U.-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.
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento
	5.2 Interagire in classi virtuali
Competenze di	2.3 comprendere l'importanza del ruolo delle produzioni e delle eccellenze territoriali e

educazione civica	agroalimentari
Abilità	Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.
Conoscenze	Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.

Quinto anno (vecchio ordinamento: Articolazione: “Enogastronomia” – Opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”)

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	<p>C. U. 5 - Comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere</p> <p>C. U. 5 – Interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato</p> <p>C. U. 5 – Produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato</p> <p>C. U. 7 – Utilizzare strumenti di comunicazione multimediale per produrre documenti relativi ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all’ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese</p>
Competenze digitali	<p>1.2 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali</p> <p>2.1 Interagire con tecnologie digitali</p> <p>2.2 Condividere con le tecnologie digitali</p>
Competenze di educazione civica	<p>Saper gestire gli effetti della globalizzazione nella realizzazione dei prodotti dolciari</p> <p>Comprendere la trasformazione in atto del ruolo del lavoratore nella realizzazione dei prodotti dolciari</p>
Abilità	<p>Saper applicare le regole di igiene e sicurezza nella gestione di una pasticceria; saper coniugare i nuovi gusti stranieri alla pasticceria tradizionale.</p> <p>Essere in grado di redigere un CV e una lettera di motivazione</p> <p>Essere in grado di dare informazioni sui vari luoghi del mondo enogastronomico</p> <p>Essere in grado di comprendere il ruolo attuale della cucina dal punto di vista sociale e della comunicazione</p> <p>Saper gestire gli effetti della globalizzazione nella realizzazione dei prodotti dolciari</p> <p>Saper rilevare la trasformazione in atto del ruolo del lavoratore nella realizzazione dei prodotti dolciari</p>
Conoscenze	<p>Salute e sicurezza</p> <p>Nuovi gusti stranieri e pasticceria tradizionale</p> <p>Ricerca di lavoro: lettera di presentazione e CV</p> <p>I diversi luoghi e i professionisti dell'enogastronomia</p> <p>Programmi di cucina e cucina sulla stampa</p> <p>Lessico della lingua francese sulla questione della globalizzazione</p>

Asse Scientifico, tecnologico e professionale

DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Competenze	<p>C.U. 2 - 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</p> <p>C.U.10 – Supportare attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>
Competenze digitali	2.5 Netiquette
Competenze di educazione civica	I principi della Costituzione
Abilità	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>Identificare quali quantitativamente sono le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>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>
Conoscenze	<p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Elementi di budgeting per la quantificazione delle 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; tecniche di analisi per indici.</p>

SC. E CUL. DELL'AL., ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIM.

Competenze	<p>C.U.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.</p> <p>C.U.3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>C.U.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</p> <p>C.U.5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>C.U.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.</p> <p>C.U.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.</p>
-------------------	--

	C.U.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
Competenze digitali	2.1 Interagire attraverso diverse tecnologie digitali e capire quali sono gli strumenti di comunicazione più appropriati in un determinato contesto. 3.1 Creare e modificare contenuti digitali in diversi formati per esprimersi attraverso mezzi digitali.
Competenze di educazione civica	Comprendere la necessità di compiere scelte responsabili al fine di assicurare la salute e il benessere per tutti. Comprendere l'esigenza di contribuire alla lotta contro la povertà e la fame nel mondo.
Abilità	Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente; 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 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 Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio Saper individuare gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals). Saper riconoscere i contributi che ciascuno deve offrire per il loro raggiungimento. Saper riconoscere quali azioni sono necessarie per porre fine alla fame. Saper riconoscere le strategie necessarie ad assicurare la salute e il benessere per tutti.
Conoscenze	Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela Conoscere i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, conoscere quali comportamenti, a livello personale ed a livello collettivo, si rendono necessari per attuare tali obiettivi. Conoscere le strategie per raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile, garantendo, in particolare ai bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA

Competenze	C.U. 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. C.U. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. C.U. 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
-------------------	--

	<p>ed equilibrati.</p> <p>C.U. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>C.U. 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.</p>
Competenze digitali	<p>3.2 integrare e sviluppare contenuti digitali.</p> <p>4.1 proteggere i dispositivi</p> <p>5.3 utilizzare creativamente le tecnologie digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere gli effetti della globalizzazione nella realizzazione dei prodotti dolciari.</p> <p>Comprendere la trasformazione in atto del ruolo del lavoratore nella realizzazione dei prodotti dolciari.</p>
Abilità	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. 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 per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</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. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischi.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <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. 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.</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. 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>
Conoscenze	<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>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <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.</p> <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>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p>
--	---

ANALISI E CONTROLLI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
Competenze	C.U. 5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
Competenze digitali	2.1 – Interagire con le tecnologie digitali.
Competenze di educazione civica	2.3 - Praticare i valori dell'educazione ambientale, dello sviluppo ecosostenibile e della tutela del patrimonio ambientale.
Abilità	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.
Conoscenze	Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	
Competenze	C.U. 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.
Competenze digitali	<p>2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento</p> <p>3.2 Saper lavorare con variegati contenuti digitali</p> <p>5.2 Interagire in classi virtuali</p>
Competenze di educazione civica	2.3 comprendere l'importanza del ruolo delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari
Abilità	Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
Conoscenze	Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.

7.3.4 Articolazione: “Accoglienza turistica”

Terzo anno

Asse dei linguaggi

FRANCESE	
Competenze	<p>C. U. 5 – Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e l’ambito professionale di appartenenza</p> <p>C. U.5 – Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni</p> <p>C. U. 5 – Produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico</p> <p>C. U. 7 – Utilizzare le forme di comunicazione multimediale in vari contesti anche professionali e produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all’ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese</p>
Competenze digitali	<p>1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali</p> <p>2.1 Interagire con tecnologie digitali</p> <p>2.2 Condividere con le tecnologie digitali</p>
Competenze di educazione civica	<p>Saper rilevare il ruolo della sostenibilità ambientale nella promozione dei servizi turistici</p> <p>Comprendere le modalità ottimali di promozione delle nostre eccellenze alimentari e territoriali</p>
Abilità	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d’attualità o di lavoro con strategie compensative</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico- professionali</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti inerenti la sfera personale, l’attualità, il lavoro o il settore d’indirizzo, presentati attraverso documenti scritti e orali</p> <p>Saper produrre brevi relazioni, sintesi o commenti di argomento generale o professionale, utilizzando il lessico appropriato</p> <p>Sapersi confrontare con realtà sociali e culturali diverse</p>
Conoscenze	<p>Le imprese e le organizzazioni del turismo</p> <p>I trasporti</p> <p>Gli hotel</p> <p>Presentare le differenti forme di turismo</p> <p>La corrispondenza professionale</p> <p>La comunicazione con le strutture ricettive</p>

Asse scientifico, tecnologico e professionale

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
Competenze	<p>C.U. 1 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>

	<p>C.U. 6 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.</p> <p>C.U.7 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p> <p>C.U.8 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.</p> <p>C.U.9 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.</p> <p>C.U. 11 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.</p>
Competenze digitali	<p>3.1 sviluppare contenuti digitali</p> <p>3.2 integrare e rielaborare contenuti digitali</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere l'importanza della sostenibilità nella promozione dei servizi turistici.</p> <p>Comprendere le modalità ottimali di promozione delle nostre eccellenze alimentari e territoriali.</p>
Abilità	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</p> <p>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.</p> <p>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> <p>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> <p>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> <p>Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management.</p>
Conoscenze	<p>Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.</p> <p>Tecniche di ascolto attivo del cliente. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e</p>

	<p>di analisi del gradimento.</p> <p>Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi.</p> <p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento. 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>Tecniche di base di Hospitality Management. Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi.</p> <p>Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.</p>
--	--

DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Competenze	<p>C.U. 2 - Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>C.U. 10 – Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati</p>
Competenze digitali	2.1 Interagire con le tecnologie digitali.
Competenze di educazione civica	I principi della Costituzione.
Abilità	<p>Definire le esigenze di acquisto individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento.</p> <p>Riconoscere 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>
Conoscenze	<p>Elementi di organizzazione aziendale: attrezzature, strumenti, risorse.</p> <p>Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.</p>

TECNICHE DI COMUNICAZIONE	
Competenze	C.U. 6 – 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
Competenze digitali	4.3 Essere in grado di utilizzare le tecnologie digitali applicando le modalità più appropriate per evitare rischi per la salute e minacce al benessere psicofisico.
Competenze di educazione civica	<p>1.1 Acquisire una cittadinanza consapevole</p> <p>1.3 Divenire cittadino consapevole dei nostri legami con il resto del mondo</p>
Abilità	<p>Presentarsi in modo professionale</p> <p>Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.</p>
Conoscenze	<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</p> <p>Tecniche di ascolto attivo del cliente</p>

Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale

ARTE E TERRITORIO

Competenze	C.U. 8 – 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.
Competenze digitali	1.2 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali 2.1 Interagire con tecnologie digitali 2.2 Condividere con le tecnologie digitali
Competenze di educazione civica	1.2 Acquisire una cittadinanza consapevole 1.3 Divenire cittadino consapevole dei nostri legami con il resto del mondo
Abilità	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
Conoscenze	Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibo-prodotti locali. L'offerta turistica integrata ed eco sostenibile nel territorio di riferimento Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, profetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale

Quarto anno (vecchio ordinamento)

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE

Competenze	C. U. 5 - Comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere C. U. 5 – Interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato C. U. 5 – Produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato C. U. 7 – Utilizzare strumenti di comunicazione multimediale per produrre documenti relativi ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese
Competenze digitali	1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali 2.1 Interagire con tecnologie digitali 2.2 Condividere con le tecnologie digitali
Competenze di educazione civica	Comprendere le ricadute dell'impiego di internet nella promozione dei servizi turistici Comprendere gli adempimenti a tutela della salute e della sicurezza nella promozione dei servizi turistici
Abilità	Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative

	<p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico- professionali</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo, presentati attraverso documenti scritti e orali</p> <p>Saper produrre brevi relazioni , sintesi o commenti di argomento generale o professionale, utilizzando il lessico appropriato</p> <p>Sapersi confrontare con realtà sociali e culturali diverse</p>
Conoscenze	<p>I mezzi di trasporto</p> <p>Hotel e altri tipi di alberghi</p> <p>La corrispondenza professionale</p>

Asse Scientifico, Tecnologico e Professionale

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Competenze	<p>C.U.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.</p> <p>C.U.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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire attraverso diverse tecnologie digitali e capire quali sono gli strumenti di comunicazione più appropriati in un determinato contesto.</p> <p>3.1 Creare e modificare contenuti digitali in diversi formati per esprimersi attraverso mezzi digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere l'importanza del ruolo delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.</p>
Abilità	<p>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> <p>Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.</p> <p>Saper individuare le produzioni e le eccellenze territoriali e agroalimentari</p>
Conoscenze	<p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza; risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali; Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. Conoscere le produzioni e le eccellenze territoriali e agroalimentari.</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
Competenze	<p>C.U. 2 - 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</p> <p>C.U. 10 – Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune analisi di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono la modifica del proprio operato.</p>

Competenze digitali	2.2 Interagire con le tecnologie digitali.
Competenze di educazione civica	I principi della Costituzione.
Abilità	Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. 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.
Conoscenze	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di analisi gestione budgetaria; elementi di marketing operativo e marketing strategico; tecniche di benchmarking

TECNICHE DI COMUNICAZIONE	
Competenze	C.U. 6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela
Competenze digitali	4.3 Essere in grado di utilizzare le tecnologie digitali applicando le modalità più appropriate per evitare rischi per la salute e minacce al benessere psicofisico.
Competenze di educazione civica	1.1 Acquisire una cittadinanza consapevole 1.3 Divenire cittadino consapevole dei nostri legami con il resto del mondo
Abilità	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
Conoscenze	Concetti base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
Competenze	C.U. 1 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 C.U.6 Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. C.U. 7 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. C.U. 8 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. C.U. 9 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.

	C.U. 11 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.
Competenze digitali	4.2 Proteggere i dati personali e la privacy 4.3 Tutelare la salute e il benessere
Competenze di educazione civica	Comprendere le ricadute dell'impiego di internet nella promozione dei servizi turistici. Comprendere gli adempimenti a tutela della salute e della sicurezza nella promozione dei servizi turistici.
Abilità	<p>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 di soddisfazione della clientela. 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> <p>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> <p>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> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Conoscenze	<p>Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. Tecniche per la gestione dei reclami. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.</p> <p>Mercato turistico e sue tendenze. Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare. Principi e metodi</p>

	<p>dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.</p> <p>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).</p> <p>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.</p>
--	--

Quinto anno (vecchio ordinamento)

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	<p>C. U. 5 – Comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere</p> <p>C. U. 5 - Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato</p> <p>C. U. 5 – Produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia, utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato</p> <p>C. U. 7 – Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione multimediale più adatte all'area professionale di riferimento, per produrre testi in Lingua Francese.</p>
Competenze digitali	<p>1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali</p> <p>2.1 Interagire con tecnologie digitali</p> <p>2.2 Condividere con le tecnologie digitali</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere gli effetti della globalizzazione nella promozione dei servizi turistici</p> <p>Comprendere la trasformazione in atto del ruolo del lavoratore nella promozione dei servizi turistici</p>
Abilità	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico- professionali</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo, presentati attraverso documenti scritti e orali</p> <p>Saper produrre brevi relazioni, sintesi o commenti di argomento generale o professionale, utilizzando il lessico appropriato</p> <p>Sapersi confrontare con realtà sociali e culturali diverse</p>
Conoscenze	<p>La corrispondenza professionale</p> <p>Gli stages, le offerte di impiego e il Curriculum Vitae</p> <p>Le regioni francesi</p> <p>I paesi francofoni</p> <p>La Francia d'Oltre-Mare</p>

Asse Scientifico, Tecnologico e Professionale

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Competenze	<p>C.U. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 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.</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire attraverso diverse tecnologie digitali e capire quali sono gli strumenti di comunicazione più appropriati in un determinato contesto.</p> <p>3.1 Creare e modificare contenuti digitali in diversi formati per esprimersi attraverso mezzi digitali.</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere l'importanza, nella vita di ciascuno e della comunità, degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals).</p> <p>Comprendere il proprio ruolo nel processo collettivo diretto al raggiungimento di tali obiettivi</p>
Abilità	<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>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>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>Saper individuare gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals); saper riconoscere i contributi che ciascuno deve offrire per il loro raggiungimento.</p> <p>Saper riconoscere le strategie necessarie ad assicurare la salute e il benessere per tutti.</p>
Conoscenze	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Conoscere i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Conoscere quali comportamenti, a livello personale ed a livello collettivo, si rendono necessari per attuare tali obiettivi.</p> <p>Conoscere le strategie per raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile, garantendo, in particolare ai bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente.</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Competenze	C.U. 2 - 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 C.U.10 – Supportare attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
Competenze digitali	2.5 Netiquette
Competenze di educazione civica	I principi della Costituzione
Abilità	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali quantitativamente sono le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. 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.
Conoscenze	Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Elementi di budgeting per la quantificazione delle entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale; tecniche di analisi per indici.

TECNICHE DI COMUNICAZIONE	
Competenze	C.U. 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 C.U. 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
Competenze digitali	5.2 Saper riconoscere le esigenze personali legate a un proficuo svolgimento dell'attività didattica. 5.2 Saper utilizzare strumenti e modalità diversificati per adattare e personalizzare gli ambienti digitali rispetto alle esigenze personali.
Competenze di educazione civica	1.1 Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. 2.3 Comprendere la necessità di adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie e straordinarie di pericolo.
Abilità	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 Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela
Conoscenze	Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

<p>Competenze</p>	<p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 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.</p> <p>C.U. 9 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.</p> <p>C.U. 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.</p>
<p>Competenze digitali</p>	<p>5.2 Identificare i bisogni e le risposte tecnologiche 5.3 Utilizzare creativamente le tecnologie digitali.</p>
<p>Competenze di educazione civica</p>	<p>Comprendere gli effetti della globalizzazione nella promozione dei servizi turistici. Saper rilevare la trasformazione in atto del ruolo del lavoratore nella promozione dei servizi turistici.</p>
<p>Abilità</p>	<p>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 per 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> <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 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> <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>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> <p>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</p>

	domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .
Conoscenze	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di customer satisfaction. Tecniche di problem solving e gestione reclami.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p> <p>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>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 dei 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.</p> <p>L'informazione turistica: dall'on site all'on line.</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>

8.4 Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

Biennio

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	<p>C.U.5 – Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e l'ambito professionale di appartenenza</p> <p>C.U.5 – Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni</p> <p>C.U.5 – Produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico</p> <p>C.U.7 – Utilizzare le forme di comunicazione multimediale in vari contesti anche professionali e produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese</p>
Competenze digitali	<p>1.5 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali</p> <p>2.1 Interagire con tecnologie digitali</p> <p>2.2 Condividere con le tecnologie digitali</p>
Competenze di	<p>1.3 Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività</p>

educazione civica	e dell'ambiente.
Abilità	Saper ascoltare brevi e semplici messaggi o dialoghi e riprodurli
Conoscenze	<p>Funzioni: salutare e presentarsi; chiedere e dare delle informazioni; domandare l'ora e parlare delle proprie abitudini; parlare della propria famiglia e della città.</p> <p>Descrivere la casa, dare delle informazioni stradali, parlare del tempo, accettare o rifiutare un invito. Chiedere e dare informazioni sui prezzi, descrivere delle abitudini, fare delle comparazioni. Parlare di eventi passati, esprimere le proprie scuse, parlare del proprio lavoro.</p> <p>Grammatica, lessico, fonetica e cultura concernenti le funzioni del biennio.</p>

Asse scientifico, tecnologico e professionale

Scienze integrate (FISICA)	
Competenze	C.U. 10 - Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate
Competenze digitali	<p>2.1 Interagire con tecnologie Digitali</p> <p>2.4 Collaborare attraverso le tecnologie digitali</p>
Competenze di educazione civica	2.3 Praticare i valori dell'educazione ambientale, dello sviluppo ecosostenibile e della tutela del patrimonio ambientale
Abilità	Individuare modalità appropriate per la raccolta dei dati.
Conoscenze	Tecniche e modalità di raccolta e archiviazione dati.

Scienze integrate (CHIMICA)	
Competenze	C.U. 10 - Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.
Competenze digitali	2.1 – Interagire con le tecnologie digitali.
Competenze di educazione civica	2.3 - Praticare i valori dell'educazione ambientale, dello sviluppo ecosostenibile e della tutela del patrimonio ambientale.
Abilità	Individuare modalità appropriate per la raccolta dei dati.
Conoscenze	Tecniche di rilevazioni dati.

Scienze integrate (SCIENZE NATURALI)	
Competenze	C.U.10 - Raccogliere ,conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.

Competenze digitali	2.1 Interagire con le tecnologie digitali
	3.1 Sviluppare contenuti digitali
Competenze di educazione civica	2.3 - Praticare i valori dell'educazione ambientale, dello sviluppo ecosostenibile e della tutela del patrimonio ambientale. 2.3-Condividere l'impegno volto a proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, a gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, a fermare la perdita di diversità biologica .
Abilità	Accertare la pertinenza e l'attendibilità delle informazioni e dei dati raccolti tramite web facendo ricorso a strategie e strumenti definiti
Conoscenze	Servizi internet: navigazione, ricerca Siti web e social network

T.I.C.	
Competenze	C.U. 3 – Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza C.U.10 – Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate
Competenze digitali	2.1 – Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento 3.1 – Saper creare, modificare e salvare i contenuti didattici in diversi formati 4.2 – Saper condividere i dati, selezionando i contenuti appropriati o meno e proteggendo sé stessi e gli altri da pericoli di violazione della privacy 5.3 – Saper applicare tecnologie e strumenti digitali diversificati per creare processi e prodotti innovativi
Competenze di educazione civica	3.1 – Essere consapevoli delle modalità da osservare affinché il cittadino digitale operi a tutela della propria e altrui sicurezza nel web 3.2 – Essere consapevoli che l'aumentata capacità di comunicazione attraverso gli strumenti tecnologici a nostra disposizione aumenta il rischio che informazioni personali si diffondano senza il controllo dell'interessato 3.3 – Comprendere l'importanza di rispettare il copyright, vale a dire il diritto di autore relativo al software, alla informazione digitale (pagine Web, video, musica, ecc.) ed alle banche dati, quali creazioni intellettuali
Abilità	Utilizzare gli strumenti della comunicazione multimediale e dei social per la divulgazione e socializzazione di contenuti Utilizzare i dati nel rispetto delle normative di sicurezza sulla trasmissione e delle normative della privacy Individuare modalità appropriate per la raccolta dei dati Accertare la pertinenza e l'attendibilità delle informazioni e dei dati raccolti tramite web facendo ricorso e strategie e strumenti definiti
Conoscenze	Tecniche e strumenti per la comunicazione multimediale e nei social media

	<p>Dati sensibili e dati Pubblici</p> <p>La normativa sulla privacy</p> <p>Principali software per la gestione dei dati e dei flussi informativi</p> <p>Tecniche e modalità di raccolta e archiviazione dati</p> <p>Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica</p>
--	---

METODOLOGIE OPERATIVE

Competenze	C.U. 1 - Costruire mappe dei servizi sociali, sociosanitari e socio-educativi disponibili nel territorio e delle principali prestazioni erogate alle diverse tipologie di utenza.
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento
Competenze di educazione civica	1.1 Divenire cittadino consapevole dei nostri legami con il resto del mondo 2.2 Condividere l'impegno finalizzato al conseguimento di un'educazione di qualità, equa e inclusiva, di opportunità di apprendimento per tutti, di un'occupazione piena e produttiva e di un lavoro dignitoso per ciascuno
Abilità	Identificare le diverse tipologie di servizi presenti sul territorio. Individuare le opportunità offerte dal territorio per rispondere a bisogni sociali, socio-sanitari e socioeducativi. Utilizzare i supporti informatici applicati al lavoro in ambito sociale, socio-sanitario e socio-educativo.
Conoscenze	Il Welfare State in Italia. Fonti e documenti per la rilevazione dei servizi territoriali. Tipologia dei servizi sociali, socio-educativi, sociosanitari, sanitari. Tipologia di utenza dei servizi sociali, socioeducativi, sociosanitari e sanitari. Le agenzie di socializzazione nelle reti territoriali. I principi di sussidiarietà nell'organizzazione dei servizi

SCIENZE UMANE E SOCIALI

Competenze	C.U. 2 – Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro in ambito scolastico C.U. 3 – Agire per favorire il superamento di stereotipi e pregiudizi in ambito scolastico e nei contesti di vita quotidiana
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento
Competenze di educazione civica	1.2 Divenire cittadino consapevole dei nostri legami con il resto del mondo 2.2 Condividere l'impegno finalizzato al conseguimento di un'educazione di qualità, equa e inclusiva, di opportunità di apprendimento per tutti, di un'occupazione piena e produttiva e di un lavoro dignitoso per ciascuno
Abilità	Individuare le dinamiche alla base del funzionamento dei gruppi Ascoltare attivamente e comunicare in modo non conflittuale Esporre le proprie idee all'interno di un gruppo di lavoro osservando le regole dello scambio

	comunicativo Individuare stereotipi e pregiudizi e modalità comportamentali volte al loro superamento
Conoscenze	Il processo di socializzazione Il gruppo e le sue dinamiche Gli aspetti emotivo-motivazionali dell'essere umano: le emozioni e le loro manifestazioni Modi, forme e funzioni della comunicazione Culture, contesti, gruppi sociali, pregiudizi e stereotipi

Terzo anno

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	C. U. 5 – Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e l'ambito professionale di appartenenza. C. U.5 – Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni C. U. 5 – Produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico C. U. 7 – Utilizzare le forme di comunicazione multimediale in vari contesti anche professionali e produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese
Competenze digitali	2.1 – Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento 3.1 – Saper creare, modificare e salvare i contenuti didattici in diversi formati 4.2 – Saper condividere i dati, selezionando i contenuti appropriati o meno e proteggendo sé stessi e gli altri da pericoli di violazione della privacy 5.3 – Saper applicare tecnologie e strumenti digitali diversificati per creare processi e prodotti innovativi
Competenze di educazione civica	Comprendere il ruolo della comunicazione nella formazione della persona e del cittadino Diventare consapevoli della rilevanza, nell'attuale società, della comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, sotto un profilo storico, religioso, giuridico, anche con riguardo ai principi costituzionali Essere consapevoli dei termini appropriati della lingua francese riferibili alla problematica
Abilità	Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali Comprendere i punti chiave di argomenti inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo, presentati attraverso documenti scritti e orali Saper produrre brevi relazioni, sintesi o commenti di argomento generale o professionale, utilizzando il lessico appropriato Sapersi confrontare con realtà sociali e culturali diverse Saper individuare gli aspetti storici, religiosi, giuridici della tematica della corretta

	comunicazione tra persone e gruppi, rispettosa delle reciproche diversità, anche alla luce della Costituzione
Conoscenze	L'alimentazione e i disordini alimentari I bisogni e l'alimentazione del bambino L'adolescenza e la preadolescenza Il ruolo della scuola Lessico concernente la comunicazione Lessico sulle malattie.

Asse scientifico, tecnologico e professionale

METODOLOGIE OPERATIVE	
Competenze	C.U. 1 - Compilare e ordinare la documentazione richiesta per l'esecuzione di protocolli e progetti e nella gestione dei servizi.
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento
Competenze di educazione civica	1.3 Divenire cittadino consapevole dei nostri legami con il resto del mondo 2.2 Condividere l'impegno finalizzato al conseguimento di un'educazione di qualità, equa e inclusiva, di opportunità di apprendimento per tutti, di un'occupazione piena e produttiva e di un lavoro dignitoso per ciascuno
Abilità	Decodificare i compiti dei diversi soggetti coinvolti nell'attuazione di una procedura o di un protocollo. Riconoscere le relazioni tra obiettivi e attività di un progetto in ambito sociale, socio-sanitario e socioeducativo. Individuare le modalità di compilazione dei format relativi a piani individualizzati e progetti.
Conoscenze	Linee guida, protocolli e procedure. Metodologia del lavoro sociale, socio-sanitario e socio-educativo. Modelli e tecniche di progettazione in ambito sociale, socio-sanitario e socio-educativo. Modelli e tecniche di redazione di piani e progetti individuali. I soggetti giuridici del settore profit, no profit e del settore pubblico.

IGIENE E CULTURA MEDICO SANITARIA	
Competenze	C.U.4 Rilevare in modo guidato, condizioni, stili di vita e bisogni legati all'età
Competenze digitali	1.2 analizzare, confrontare e valutare in maniera critica la credibilità e l'affidabilità delle fonti dei dati, delle informazioni e dei contenuti digitali. analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, delle informazioni e dei contenuti digitali.
Competenze di educazione civica	Avere la consapevolezza della prevenzione sanitaria quale strumento di tutela della salute e del benessere
Abilità	Individuare le funzioni principali del corpo umano Riconoscere i bisogni legati all'età e alle condizioni dell'individuo

	Descrivere stili di vita sani in rapporto all'età
Conoscenze	Riconoscere i bisogni legati all'età e alle condizioni dell'individuo Funzioni ed organizzazione del corpo umano Principi di una corretta alimentazione ed attività fisica I principali bisogni legati all'età e alle condizioni dell'individuo

PSICOLOGIA GENERALE E APPLICATA	
Competenze	C.U. 3 – Agire, anche in ambienti non noti, individuando modalità di comunicazione idonee a favorire la relazione C.U. 9 – Collaborare all'attuazione di programmi di prevenzione primaria nei propri ambiti di vita
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento
Competenze di educazione civica	3.2 -Saper lavorare con variegati contenuti digitali (video, infografiche, presentazioni multimediali etc.) modificandone dati e impostazioni e integrandone la progettazione (aggiungendo testo, immagini, effetti visivi) per crearne di nuovi e originali
Abilità	Identificare le caratteristiche multifattoriali e multidimensionali della condizione di benessere psico-fisico-sociale
Conoscenze	Utenti e gruppi con specifici bisogni comunicativi La pragmatica della comunicazione e i suoi disturbi La salute come benessere bio-psico-sociale e le sue caratteristiche multifattoriali e multidimensionali

DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO SANITARIA	
Competenze	C.U. 7 - Rilevare i servizi sul territorio, distinguendo le diverse modalità di accesso e di erogazione delle prestazioni.
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento
Competenze di educazione civica	1.4 Divenire cittadino consapevole dei nostri legami con il resto del mondo 2.2 Condividere l'impegno finalizzato al conseguimento di un'educazione di qualità, equa e inclusiva, di opportunità di apprendimento per tutti, di un'occupazione piena e produttiva e di un lavoro dignitoso per ciascuno
Abilità	Collegare le tipologie di prestazioni ai rispettivi servizi. Individuare le modalità di accesso alle tipologie di prestazioni.
Conoscenze	Le reti formali ed informali per l'accesso ai servizi. Enti e agenzie di fornitura di servizi sociali e/o sanitari. L'organizzazione del Servizio Sanitario Nazionale e dei Servizi. Sociali I livelli essenziali delle prestazioni. Modalità di accesso ai servizi pubblici, privati e privati convenzionati e procedure per l'accesso.

Quarto anno (vecchio ordinamento: indirizzo “Servizi Socio-Sanitari”)

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	<p>C. U. 5 – Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e l’ambito professionale di appartenenza.</p> <p>C. U.5 – Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni</p> <p>C. U. 5 – Produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico</p> <p>C. U. 7 – Utilizzare le forme di comunicazione multimediale in vari contesti anche professionali e produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all’ambito professionale di appartenenza in Lingua Francese</p>
Competenze digitali	<p>2.1 – Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento</p> <p>3.1 – Saper creare, modificare e salvare i contenuti didattici in diversi formati</p> <p>4.2 – Saper condividere i dati, selezionando i contenuti appropriati o meno e proteggendo sé stessi e gli altri da pericoli di violazione della privacy</p> <p>5.3 – Saper applicare tecnologie e strumenti digitali diversificati per creare processi e prodotti innovativi</p>
Competenze di educazione civica	<p>Comprendere il rilievo, nella formazione della persona e del cittadino, della corretta partecipazione e cooperazione nei gruppi</p> <p>Diventare attori consapevoli e responsabili all’interno dei gruppi, nei diversi contesti organizzativi/lavorativi, sotto un profilo psicologico, religioso, giuridico, anche con riguardo ai principi costituzionali</p>
Abilità	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d’attualità o di lavoro con strategie compensative</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti inerenti la sfera personale, l’attualità, il lavoro o il settore d’indirizzo, presentati attraverso documenti scritti e orali</p> <p>Saper produrre brevi relazioni, sintesi o commenti di argomento generale o professionale, utilizzando il lessico appropriato</p> <p>Sapersi confrontare con realtà sociali e culturali diverse</p> <p>Saper individuare gli aspetti storici, religiosi, giuridici della tematica della corretta comunicazione tra persone e gruppi, rispettosa delle reciproche diversità, anche alla luce della Costituzione</p> <p>Saper individuare gli aspetti psicologici, religiosi, giuridici della corretta interazione all’interno dei gruppi, anche alla luce della Costituzione</p>
Conoscenze	<p>Le differenti forme di famiglia</p> <p>Lavori nel campo dell’assistenza familiare</p> <p>I differenti tipi di handicap</p> <p>La dipendenza del fumo nei giovani</p> <p>L’alcolismo</p> <p>Conoscere i profili psicologici, religiosi, giuridici a proposito della tematica della</p>

partecipazione e cooperazione all'interno dei gruppi , anche in riferimento alla Costituzione.

Asse scientifico, tecnologico e professionale

IGIENE E CULTURA MEDICO SANITARIA	
Competenze	<p>C.U.5 programmare semplici azioni per soddisfare i bisogni socioassistenziali e sanitari in ottica di prevenzione e promozione della salute</p> <p>C.U.6 Nell'allestimento dell'ambiente di vita assicurare condizioni di igiene e sicurezza</p> <p>C.U.9 collaborare nella elaborazione e attuazione di progetti di integrazione sociale e di prevenzione primaria , secondaria e terziaria rivolti a singoli e a gruppi</p>
Competenze digitali	2.1 interagire attraverso diverse tecnologie digitali e capire quali sono gli strumenti di comunicazione più appropriato in un determinato contesto.
Competenze di educazione civica	Individuare in diversi contesti e comunità i bisogni socio-sanitari degli utenti
Abilità	<p>Individuare interventi di prevenzione e azioni di sanità pubblica</p> <p>Individuare procedure di sanificazione e sanitizzazione</p> <p>Riconoscere i principali quadri clinici delle malattie cronico degenerative e infettive</p> <p>Individuare misure di profilassi da utilizzare nella prevenzione delle diverse malattie</p>
Conoscenze	<p>Caratteristiche dei detergenti, dei disinfettanti e degli antisettici e modalità del loro utilizzo</p> <p>Le grandi malattie di risonanza sociale, epidemiologia e profilassi delle malattie infettive</p>

PSICOLOGIA GENERALE E APPLICATA	
Competenze	<p>C.U. 4 – Partecipare al soddisfacimento dei bisogni di base di persone anziane e persone in condizioni di disabilità</p> <p>C.U. 4 - Programmare azioni per soddisfare bisogni e favorire condizioni di benessere del bambino</p>
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento
Competenze di educazione civica	3.2 -Saper lavorare con variegati contenuti digitali (video, infografiche, presentazioni multimediali etc.) modificandone dati e impostazioni e integrandone la progettazione (aggiungendo testo, immagini, effetti visivi) per crearne di nuovi e originali
Abilità	<p>Adottare tecniche di osservazione e accudimento del bambino</p> <p>Riconoscere i concetti di disabilità, deficit e handicap</p> <p>Rilevare elementi dello stato di salute psico-fisica e del grado di autonomia dell'utente</p> <p>Utilizzare tecniche in ambiente simulato per aiutare l'utente in comuni pratiche di vita quotidiana</p>
Conoscenze	<p>Tipi e cause di disabilità, sue classificazioni e misurazioni</p> <p>Bisogni specifici dell'anziano e della persona con disabilità</p>

DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO SANITARIA	
Competenze	C.U. 7 - Orientare l'utenza alla fruizione dei servizi in relazione ai bisogni e alle prestazioni.
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento
Competenze di educazione civica	1.5 Divenire cittadino consapevole dei nostri legami con il resto del mondo 2.2 Condividere l'impegno finalizzato al conseguimento di un'educazione di qualità, equa e inclusiva, di opportunità di apprendimento per tutti, di un'occupazione piena e produttiva e di un lavoro dignitoso per ciascuno
Abilità	Veicolare informazioni sotto varie forme per instaurare una proficua relazione d'aiuto. Individuare servizi e prestazioni che rispondono ai diversi bisogni.
Conoscenze	La gestione delle informazioni nella comunicazione esterna e interna ai servizi. La distribuzione sul territorio della fruizione dei servizi: le rilevazioni statistiche.

TECNICA AMMINISTRATIVA ED ECONOMIA SOCIALE	
Competenze	C.U. 1- Organizzare tempi e modi di realizzazione delle attività assegnate, relative alla predisposizione di documentazione e registrazione di atti amministrativi e dati contabili C.U. 7 - Orientare l'utenza alla fruizione dei servizi in relazione ai bisogni e alle prestazioni
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di lavorare in rete per creare e trasmettere informazioni e dati 2.2 Essere in grado di condividere informazioni, dati e contenuti attraverso tecnologie digitali appropriate al contesto di riferimento
Competenze di educazione civica	1.1 Acquisire una cittadinanza consapevole 1.2 Comprendere le attività dello Stato e i servizi pubblici da questo erogati a beneficio dei cittadini
Abilità	Individuare le modalità di predisposizione di documenti amministrativi e contabili facendo ricorso a modelli predefiniti Individuare servizi e prestazioni che rispondono ai diversi bisogni
Conoscenze	I contratti e gli altri atti amministrativi aziendali L'organizzazione delle imprese e delle aziende di erogazione e modalità di costituzione La gestione delle informazioni nella comunicazione esterna e interna ai servizi

Quinto anno (vecchio ordinamento: indirizzo "Servizi Socio-Sanitari")

Asse dei linguaggi

LINGUA FRANCESE	
Competenze	C. U. 5 – Comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale, sociale e l'ambito professionale di appartenenza. C. U.5 – Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni C. U. 5 – Produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico C. U. 7 – Utilizzare le forme di comunicazione multimediale in vari contesti anche professionali e produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale

	di appartenenza in Lingua Francese
Competenze digitali	<p>2.1 – Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento</p> <p>3.1 – Saper creare, modificare e salvare i contenuti didattici in diversi formati</p> <p>4.2 – Saper condividere i dati, selezionando i contenuti appropriati o meno e proteggendo sé stessi e gli altri da pericoli di violazione della privacy</p> <p>5.3 – Saper applicare tecnologie e strumenti digitali diversificati per creare processi e prodotti innovativi</p>
Competenze di educazione civica	<p>Divenire cittadino consapevole dei nostri legami con il resto del mondo</p> <p>Comprendere l'importanza dei rapporti internazionali intrattenuti dal nostro Paese in vista dell'obiettivo della pace e del benessere nel mondo</p>
Abilità	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo, presentati attraverso documenti scritti e orali</p> <p>Saper produrre brevi relazioni, sintesi o commenti di argomento generale o professionale, utilizzando il lessico appropriato</p> <p>Sapersi confrontare con realtà sociali e culturali diverse</p> <p>Saper agevolare la comunicazione fra persone e gruppi diversi</p>
Conoscenze	<p>La vecchiaia e le malattie associate a quell'età.</p> <p>Istituti e professioni per anziani</p> <p>La disabilità</p> <p>L'infanzia in pericolo</p> <p>I lavori in ambito sociale e medico</p> <p>Conoscere per il nostro paese l'importanza di avere relazioni pacifiche e cooperative con altri Stati, per quanto riguarda i problemi nazionali e internazionali.</p>

Asse scientifico, tecnologico e professionale

IGIENE E CULTURA MEDICO SANITARIA	
Competenze	<p>C.U.4 prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.</p> <p>C.U. 5 predisporre interventi per il soddisfacimento dei bisogni di base socioassistenziali e sanitari</p>
Competenze digitali	3.1 creare e modificare contenuti digitali in diversi formati per esprimersi attraverso mezzi digitali
Competenze di educazione civica	<p>Orientarsi all'interno delle strutture e dei servizi socio-sanitari</p> <p>Fornire assistenza per l'accesso ai servizi socio-sanitari ai soggetti anziani, ai disabili e alle loro famiglie</p>

Abilità	<p>Adottare tecniche di osservazione e accudimento del bambino</p> <p>Rilevare elementi dello stato di salute psico-fisica e del grado di autonomia dell'utente</p> <p>Praticare in ambiente simulato le principali tecniche e procedure per il soddisfacimento dei bisogni primari</p>
Conoscenze	<p>Elementi di puericultura e igiene del bambino</p> <p>Tipi e cause di disabilità, sue classificazioni e misurazioni</p> <p>Il processo di invecchiamento e le sue conseguenze sull'autonomia e il benessere psicofisico dell'anziano</p> <p>Il PAI e l'UVM</p> <p>Strumenti e tecniche per la rilevazione dello stato di salute e scale di livelli di autonomia</p> <p>Organizzazione del SSN</p>

PSICOLOGIA GENERALE E APPLICATA	
Competenze	C.U. 9 – Realizzare, in collaborazione con altre figure professionali, azioni a sostegno e a tutela della persona con fragilità e/o disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare o salvaguardare la qualità della vita.
Competenze digitali	<p>2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento</p> <p>4.3 -Essere in grado di utilizzare diverse tecnologie digitali per il benessere e l'inclusione sociale (creazione di spazi digitali di condivisione d'informazioni e materiali contro il cyberbullismo chat/blog etc.)</p>
Competenze di educazione civica	3.2 -Saper lavorare con variegati contenuti digitali (video, infografiche, presentazioni multimediali etc.) modificandone dati e impostazioni e integrandone la progettazione (aggiungendo testo, immagini, effetti visivi) per crearne di nuovi e originali
Abilità	<p>Individuare i bisogni e le problematiche specifiche del minore, dell'anziano, delle persone con disabilità, con disagio psichico, dei nuclei familiari, degli immigrati e di particolari categorie svantaggiate.</p> <p>Identificare gli elementi caratterizzanti i progetti d'integrazione sociale.</p>
Conoscenze	Orientamenti psicologici e psicoterapeutici e modalità d'intervento socio-assistenziale nei confronti di nuclei familiari, minori, anziani, persone con disabilità, con disagio psichico, immigrati e particolari categorie svantaggiate.

DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO SANITARIA	
Competenze	C.U. 7 - Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.
Competenze digitali	2.1 Essere in grado di utilizzare diversi mezzi di comunicazione digitale adeguandoli al contesto di riferimento
Competenze di educazione civica	<p>1.6 Divenire cittadino consapevole dei nostri legami con il resto del mondo</p> <p>2.2 Condividere l'impegno finalizzato al conseguimento di un'educazione di qualità, equa e inclusiva, di opportunità di apprendimento per tutti, di un'occupazione piena e produttiva e di un lavoro dignitoso per ciascuno</p>
Abilità	Individuare azioni utili ad assicurare il rispetto dei diritti e doveri delle persone.

	<p>Indicare le varie opportunità di fruizione dei servizi presenti sul territorio.</p> <p>Riconoscere gli elementi di qualità dei servizi per orientare la persona alla loro fruizione.</p> <p>Applicare le norme sulla privacy e sul trattamento dei dati sensibili.</p>
Conoscenze	<p>Principi universalistici nella erogazione dei servizi e principi di uguaglianza nell'accesso.</p> <p>I diritti e doveri delle persone nell'accesso ai servizi sociali e sanitari.</p> <p>Norme sulla privacy e sul trattamento dei dati</p>

TECNICA AMMINISTRATIVA ED ECONOMIA SOCIALE	
Competenze	<p>C.U. 1 - Organizzare tempi e modi di realizzazione delle attività assegnate, relative alla predisposizione di documentazione e registrazione di atti amministrativi e dati contabili</p> <p>C.U. 10 - Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate</p>
Competenze digitali	<p>2.1 Essere in grado di lavorare in rete per creare e trasmettere informazioni e dati</p> <p>2.2 Essere in grado di condividere informazioni, dati e contenuti attraverso tecnologie digitali appropriate al contesto di riferimento</p>
Competenze di educazione civica	<p>1.1 Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p> <p>1.2 Comprendere le attività dello Stato ed i servizi pubblici da questo erogati a beneficio dei cittadini</p>
Abilità	<p>Proporre soluzioni legate a problemi di gestione di progetti collettivi o individualizzati</p> <p>Utilizzare tecniche per il monitoraggio dei progetti e dei servizi</p>
Conoscenze	<p>Costi, ricavi e registrazioni contabili</p> <p>Le fonti di finanziamento</p> <p>Modalità, tecniche e strumenti di monitoraggio di progetti e interventi</p> <p>I sistemi di qualità: regole di gestione e procedure</p>

8 Quadri orario

QUADRI ORARIO AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI					
NUOVO ORDINAMENTO - Biennio					
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	I Anno	II Anno
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	A-12 A-24	4 h 3 h	4 h 3 h
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A-47	4 h	4 h
Asse storico-sociale	264 ore	Storia Geografia Diritto ed economia	A-12 A-21 A-46	2 h 2 h	1 h 1 h 2h
Scienze Motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	2h	2h
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		1 h	1 h
Totale ore Area generale	1188 ore			18 h	18 h

QUADRI ORARIO AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI			
NUOVO ORDINAMENTO – III anno			
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	III Anno
Asse dei linguaggi	Italiano Inglese	A-12 A-24	4 h 2 h
Asse matematico	Matematica	A-26 A-27 A-47	3 h
Asse storico-sociale	Storia	A-12	2 h
Scienze Motorie	Scienze motorie	A-48	2 h
RC o attività alternative	RC o attività alternative		1h
Totale ore Area Generale			14 h

QUADRI ORARIO AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI		
VECCHIO ORDINAMENTO		
INDIRIZZI “SERVIZI” e “INDUSTRIA E ARTIGIANATO”		
Anno di corso	IV Anno	V Anno
Discipline	ore	ore
Lingua e lett. italiana	4 h	4 h
Lingua inglese	3 h	3 h

Storia	2 h	2 h
Matematica	3 h	3 h
Scienze Motorie e sportive	2 h	2 h
RC o attività alternative	1 h	1 h
Totale ore Area generale	15 h	15 h
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo (<i>vedi quadri successivi</i>)	17 h	17 h
Totale ore settimanali	32 h	32

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

QUADRI ORARIO AREA DI INDIRIZZO – MAT NUOVO ORDINAMENTO – Biennio				I Anno	II Anno
Asse Scientifico, tecnologico e professionale	924 ore	Scienze integrate	A-20 (Fisica) A-34 (Chimica) A-50 (Scienze naturali)	2 h (2h cod. B-03) 2 h	2 h 2 h
		TIC	A-41	2 h (2h cod. B-16)	2 h
		T.T.P.G. – Tecnologie e tecniche di presentazione grafica	A-42	2 h (2h cod. B-17)	2h
		Laboratorio tecnologico ed esercitazioni	B-17	6h	6h
				14 ore	14 ore
Totale Area di indirizzo	924 ore			6 h compr.	
TOTALE BIENNIO	2112 ore				
	<i>Di cui: personalizzazione degli apprendimenti</i>	264 h			

QUADRI ORARIO – AREA DI INDIRIZZO MAT NUOVO ORDINAMENTO – III anno			
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	III Anno
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	B-17	4 h (3h cod. B-17)
	Tecnologie meccaniche ed applicazioni	A-42	5 h (3h cod. B-17)
	Tecnologie elettrico- elettroniche e applicazioni	A-40	5 h (3h cod. B-17)
	Tecnologie e Tecniche di Installazione e di Manutenzione	A-42	4 h (3h cod.B-17)
Totale ore Area d’Indirizzo			18 h
di cui in compresenza			9 h

QUADRI ORARIO AREA DI INDIRIZZO “Manutenzione e Assistenza Tecnica” VECCHIO ORDINAMENTO		
Anno di corso	IV Anno	V Anno
Discipline	ore	ore
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	3 h	3 h
Tecnologie meccaniche e applicazioni	5 h	3 h
Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni	4 h	3 h
Tecnologie e Tecniche di Installazione e di Manutenzione	5 h	8 h
Totale ore settimanali	17 h	17h
di cui in compresenza	12h	6h

ENOGASTRONOMIA

QUADRI ORARIO AREA DI INDIRIZZO – EOA NUOVO ORDINAMENTO – Biennio				I Anno	II Anno
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera: Francese	A-24	2 h	2 h
Asse Scientifico, tecnologico e professionale		Scienze integrate	A-20 (Fisica) A-34 (Chimica) A-50 (Scienze naturali)	1 h (cod. B-03) 1 h (cod. B-12)	1h (cod. B-12) 1h (cod. B-12)
		TIC	A-41	1 h (cod. B-16)	2 h
		Scienze degli alimenti	A-31	2 h (1h cod. B-20)	2 h (2h cod. B-20)
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	B-20	2 h	2 h
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar sala e vendita	B-21	3 h (cod. B-20)	2 h
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	B-19	2 h (cod. B-16)	3 h
Totale Area di indirizzo	924 ore			6 h compr.	
TOTALE BIENNIO	2112 ore				
	<i>Di cui: personalizzazione degli apprendimenti</i>	264 h			

QUADRI ORARIO – AREA DI INDIRIZZO SEOA NUOVO ORDINAMENTO – III anno			
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	III Anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera: francese	A-24	3 h
Articolazione “Enogastronomia”			
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	A-31	5 h (comp. 1h B-20)
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	B-20	7 h
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A-46	3 h
Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”			
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	A-31	5 h (comp. 1h B-21)
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	B-21	7 h
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A-46	3 h
Articolazione “Arte bianca e pasticceria”			
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei controlli alimentari	A-31	5 h
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A-46	3 h
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore arte bianca e pasticceria	B-20	7 h
Totale ore settimanali area di indirizzo:			18 ore
Totale ore settimanali complessive:			32 ore
Articolazione “Accoglienza turistica”			
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio di Accoglienza Turistica	B-19	7 h
	Diritto e Tecnica Amministrativa	A-46	3 h
	Tecniche di Comunicazione	A-18	2 h
	Arte e territorio	A-54	3 h
Totale ore settimanali area di indirizzo			18 ore
Totale ore settimanali complessive			32 ore

QUADRI ORARIO AREA DI INDIRIZZO “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” VECCHIO ORDINAMENTO		
	Classe IV	Classe V
Discipline	Ore	Ore
Seconda lingua straniera: Francese	3 h	3 h
Articolazione “Enogastronomia”		
Scienze e cultura dell’alimentazione	3 h	3 h
di cui in compresenza:	2h	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva	5 h	5 h
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	5 h	4 h
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 h	2h
Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”		
Scienze e cultura dell’alimentazione	3 h	3 h
di cui in compresenza:	2h	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5 h	5 h
Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina	2 h	2 h
Laboratorio di servizi gastronomici – settore sala e vendita	5 h	4 h
Articolazione “Enogastronomia” Opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”		
Scienze e cultura dell’alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	3 h	3h
di cui in compresenza:	2 h	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	2 h	2 h
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria	3 h	3 h
Analisi e controlli dei prodotti alimentari	3 h	4 h
di cui in compresenza:	2 h	
Tecniche di organizzazione dei processi produttivi	2 h	4 h
Articolazione “Accoglienza Turistica”		
Scienze e cultura dell’alimentazione	3 h	3 h
di cui in compresenza:	2h	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	6 h	6 h
Tecniche di comunicazione	2 h	2 h
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	4 h	4 h
TOTALE ORE SETTIMANALI	17 h	17 h

SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

QUADRI ORARI – AREA DI INDIRIZZO SSAS NUOVO ORDINAMENTO - Biennio				I Anno	II Anno
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera – Francese	A-24	2 h	2 h
Asse scientifico, tecnologico e professionale		Scienze integrate	A-20	1 h Fisica (cod. 1 h B-03)	1 h Chimica (cod. 1 h B-12)
			A-34	1 h Sc. naturali (cod. 1 h B-12)	2 h Sc. naturali (cod. 1 h B-12)
		A-50	1 h Sc. naturali (cod. 1 h B-12)	2 h Sc. naturali (cod. 1 h B-12)	
		TIC	A-41	2 h (cod. 1h B-23 1h B-16)	2h (cod. 1h B-23 1h B-16)
		Metodologie Operative	B-23	4h	4h
Scienze Umane e Sociali	A-18	4h (cod. 2h B-23)	3h (cod. 2h B-23)		
				14 h	14 h
Totale area di indirizzo	924 ore			6 h compr.	6 h compr.
Totale biennio	2112 ore				
	<i>Di cui: personalizzazione degli apprendimenti</i>	264 h			

QUADRI ORARIO – AREA DI INDIRIZZO SSAS NUOVO ORDINAMENTO – III anno			
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	III Anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera: francese	A-24	3 h
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Metodologie Operative	B-23	3 h
	Igiene e Cult. M. S.	A-15	5 h
	Psicologia Gen. e App.	A-18	4 h
	Diritto e Leg. S. S.	A-46	3 h
Totale ore Area d'Indirizzo			18 h

QUADRI ORARIO AREA DI INDIRIZZO “Servizi Socio Sanitari” VECCHIO ORDINAMENTO		
Anno di corso	IV Anno	V Anno
Discipline	ore	ore
Seconda lingua straniera: Francese	3 h	3 h
Igiene e Cult. M. S.	4 h	4 h
Psicologia Gen. e App.	5 h	5 h
Diritto e Leg. S. S.	3 h	3 h
Tecnica Amministrativa ed Ec. S.	2 h	2 h
Totale ore settimanali	17 h	17 h