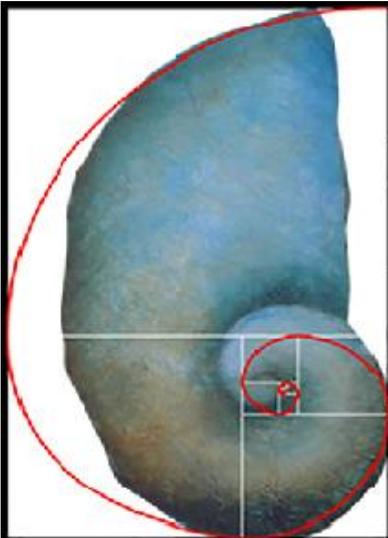
	<p><b>ISTITUTO PROFESSIONALE</b>  <b>“N. MOCCIA”</b>          Via Bonfante, N. 83/85 - 73048 NARDÒ (LECCE)          Cod. Fisc. 93161580753 – Tel. 0833-562865  <b>MAIL: <a href="mailto:lerh03000n@istruzione.it">lerh03000n@istruzione.it</a> - PEC: <a href="mailto:lerh03000n@pec.istruzione.it">lerh03000n@pec.istruzione.it</a></b>  <b>INDIRIZZI DI STUDIO: E.O.A. S.S.A.S. M.A.T. G.A.R.A.</b></p>	
---	---	---

INDIRIZZI DI STUDIO

**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**  
**SERVIZI PER LA SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE**  
**GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE**

	EOA
	MAT
	SSAS
	GARA

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

# Curricolo d'Istituto

Allegato al PTOF a.s. 2022/23 – 2023/24 – 2024/25

## **INDICE**

<b>1. Il curriculum</b>	<b>p. 3</b>
<b>2. Le competenze chiave per l'apprendimento permanente</b>	<b>p. 4</b>
<b>3. La programmazione per assi culturali</b>	<b>p. 6</b>
<b>4. Il nuovo paradigma dell'Istruzione Professionale</b>	<b>p. 7</b>
<b>5. La personalizzazione degli apprendimenti</b>	<b>p. 8</b>
<b>6. Il profilo in uscita dei percorsi di istruzione professionale</b>	<b>p. 8</b>
<b>7. Competenze specifiche acquisite nelle discipline insegnate negli indirizzi dell'IISS "Moccia".</b>	<b>p. 9</b>
<b>7.1 Discipline di area comune a tutti gli indirizzi</b>	<b>p. 10</b>
<b>7.2 Indirizzo "Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale"</b>	<b>p. 15</b>
<b>7.2 Indirizzo "Manutenzione e Assistenza Tecnica"</b>	<b>p. 21</b>
<b>7.3 Indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"</b>	<b>p. 24</b>
<b>7.3.1 Enogastronomia</b>	<b>p. 28</b>
<b>7.3.2 Sala – bar</b>	<b>p.34</b>
<b>7.3.3 Arte bianca e pasticceria</b>	<b>p. 41</b>
<b>7.3.4 Accoglienza turistica</b>	<b>p. 47</b>
<b>8. Quadri orario</b>	<b>p. 52</b>

## 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.

### **7. Competenze specifiche da acquisire nelle discipline insegnate negli indirizzi dell'I.P. "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.

## AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI

**Competenze da raggiungere nelle attività e insegnamenti di area generale (risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 dell'allegato A del D. Lgs 61/2017 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.

Discipline di *area generale* che, in ottica multidisciplinare, grazie allo sviluppo d'abilità e di conoscenze specifiche dell'ambito d'insegnamento, concorrono al raggiungimento trasversale delle competenze in uscita:

<b>BIENNIO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Italiano</b>	<p>Cogliere in una conversazione i diversi punti di vista</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso, anche in formato digitale, corretti sul piano ortografico e morfosintattico</p> <p>Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale</p>	<p>Cogliere in una conversazione i diversi punti di vista</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso, anche in formato digitale, corretti sul piano ortografico e morfosintattico</p> <p>Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale</p>
	<b>Inglese</b>	<p>Listening, reading, writing, speaking</p>	<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, accentuazione, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.</p>
<b>Asse matematico</b>	<b>Matematica</b>	<p>Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri; utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico; 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; Saper rappresentare semplici funzioni lineari</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche; perimetro e area delle principali figure geometriche del piano</p>	<p>Gli insiemi numerici <math>N, Z, Q, R</math>; 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>
<b>Asse storico-sociale</b>	<b>Storia</b>	<p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo</p>	<p>La diffusione della specie umana nel pianeta, le diverse tipologie di civiltà</p> <p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali</p>
	<b>Geografia</b>	<p>Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici</p> <p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.</p> <p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.</p>	<p>Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.</p> <p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.</p>
	<b>Diritto ed Economia</b>	<p>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale</p> <p>Saper riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di</p>	<p>Le regole giuridiche della corretta convivenza civile</p> <p>I bisogni economici, beni e servizi, imprese e produzione, la moneta, il mercato e gli scambi</p>

		base dell'economia	
	<b>Scienze Motorie</b>	Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali, realizzare schemi motori funzionali alle attività sportive praticate.	Gli elementi base relativi alle principali tecniche espressive
	<b>Religione</b>	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-	La Bibbia (A.T. e N.T.) nei contenuti essenziali.  L'ambiente storico, politico e sociale in cui Gesù vive.  Gli insegnamenti di Gesù.

<b>TERZO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Italiano</b>	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	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio  Tecnice compositive per le diverse tipologie di produzione scritta anche professionale
	<b>Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	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.  Tecnice d'uso di dizionari, anche settoriali, multimediali o in rete.  Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni.
<b>Asse matematico</b>	<b>Matematica</b>	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	Sistemi di equazioni lineari  Equazioni di secondo grado  Disequazioni di primo grado  Piano Cartesiano e retta
<b>Asse storico-sociale</b>	<b>Storia</b>	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	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
	<b>Scienze Motorie</b>	Saper utilizzare gli aspetti comunicativi del movimento.  Distinguere le variazioni indotte dalla pratica sportiva e interpretare gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.	I codici della comunicazione corporea  Alcune metodiche di allenamento  La teoria e la pratica dei fondamentali dei giochi e degli sport

	<b>Religione</b>	Saper riconoscere il valore della diversità, del rispetto nei confronti di culture e religioni diverse e del dialogo quale strumento di crescita.	La comunicazione in campo civile e religioso  Le religioni nel mondo negli elementi costitutivi essenziali (Fondatore, testo sacro, dettami religiosi)
--	------------------	---	--

<b>QUARTO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Italiano</b>	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  Scrivere testi di forma diversa sulla base di modelli adeguandoli a situazioni, argomento, scopo, destinatario e selezionando il registro più adatto	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
	<b>Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.  Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso.  Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.  Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni.
<b>Asse matematico</b>	<b>Matematica</b>	Equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente  Rappresentare (anche usando sistemi informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari e parabola.  Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni, e sistemi di equazioni anche per via grafica	Sistemi di equazioni lineari  Equazioni di secondo grado  Disequazioni di primo e secondo grado  Parabola  Esponenziali e logaritmi
<b>Asse storico-sociale</b>	<b>Storia</b>	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	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
	<b>Scienze Motorie</b>	Saper utilizzare gli aspetti comunicativi del movimento  Praticare le attività sportive applicando tattiche e strategie, con fair-play e attenzione all'aspetto sociale.	Gli aspetti della comunicazione non verbale per migliorare l'espressività e l'efficacia della comunicazione.
	<b>Religione</b>	Saper riconoscere i comportamenti corretti e attuarli alla luce di un'etica condivisa a livello religioso e giuridico	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**

		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Italiano</b>	<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>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo</p> <p>Utilizzare testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e flessibilità della lingua italiana</p>	<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>
	<b>Inglese</b>	<p>Listening, reading, writing, speaking</p>	<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 socioculturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore.</p> <p>Aspetti socioculturali dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore di indirizzo</p>
<b>Asse matematico</b>	<b>Matematica</b>	<p>Equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente</p> <p>Rappresentare (anche usando sistemi informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche e razionali.</p>	<p>Le funzioni: caratteristiche principali e loro rappresentazione.</p>
<b>Asse storico-sociale</b>	<b>Storia</b>	<p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p>	<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>
	<b>Scienze Motorie</b>	<p>Pratica autonomamente le attività sportive con fair play scegliendo tattiche e strategie, con attenzione all'aspetto organizzativo e sociale.</p>	<p>Le strategie tecnico tattiche dei giochi e degli sport</p>
	<b>Religione</b>	<p>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</p>	<p>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.</p>

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

<b>Descrizione sintetica</b>	
<p><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></p>	
<b>Risultati di apprendimento</b>	
<p>A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell’Allegato A del D. Lgs. 61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multi-professionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi.</li> <li>• 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.</li> <li>• Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell’espletamento delle più comuni attività quotidiane.</li> <li>• 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 facendo uso dei principali ausili e presidi.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO</b>	
<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><b>Q. SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE</b>  <b>Q - 86 ASSISTENZA SANITARIA</b>  <b>Q - 87 SERVIZI DI ASSISTENZA SOCIALE RESIDENZIALE</b>  <b>Q - 88 ASSISTENZA SOCIALE NON RESIDENZIALE</b></p>
<b>Correlazione ai servizi economico-professionali</b>	
<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><b>SERVIZI SOCIO-SANITARI</b></p>

Discipline d'indirizzo che, in ottica multidisciplinare, grazie allo sviluppo d'abilità e di conoscenze specifiche dell'ambito d'insegnamento, concorrono al raggiungimento trasversale delle competenze in uscita dell'indirizzo di studio:

<b>BIENNIO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	Saper ascoltare brevi e semplici messaggi o dialoghi e riprodurli	<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>
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Scienze Integrate</b>	Individuare le funzioni principali del corpo umano	Elementi di anatomia e fisiologia umana; funzioni e organizzazione del corpo umano
	<b>T.I.C. Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione</b>	<p>Utilizzare gli strumenti della comunicazione multimediale e dei social per la divulgazione e socializzazione di contenuti</p> <p>Utilizzare i dati nel rispetto delle normative di sicurezza sulla trasmissione e delle normative della privacy</p> <p>Individuare modalità appropriate per la raccolta dei dati</p> <p>Accertare la pertinenza e l'attendibilità delle informazioni e dei dati raccolti tramite web facendo ricorso e strategie e strumenti definiti</p>	<p>Tecniche e strumenti per la comunicazione multimediale e nei social media</p> <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>
	<b>Metodologie Operative</b>	<p>Identificare le diverse tipologie di servizi presenti sul territorio.</p> <p>Individuare le opportunità offerte dal territorio per rispondere a bisogni sociali, socio-sanitari e socioeducativi.</p> <p>Utilizzare i supporti informatici applicati al lavoro in ambito sociale, socio-sanitario e socio-educativo.</p>	<p>Il Welfare State in Italia.</p> <p>Fonti e documenti per la rilevazione dei servizi territoriali.</p> <p>Tipologia dei servizi sociali, socio-educativi, sociosanitari, sanitari.</p> <p>Tipologia di utenza dei servizi sociali, socioeducativi, sociosanitari e sanitari.</p> <p>Le agenzie di socializzazione nelle reti territoriali.</p> <p>I principi di sussidiarietà nell'organizzazione dei servizi</p>
	<b>Scienze Umane e Sociali</b>	<p>Individuare le dinamiche alla base del funzionamento dei gruppi</p> <p>Ascoltare attivamente e comunicare in modo non conflittuale</p> <p>Esporre le proprie idee all'interno di un gruppo di lavoro osservando le regole dello scambio comunicativo</p> <p>Individuare stereotipi e pregiudizi e modalità comportamentali volte al loro superamento</p>	<p>Il processo di socializzazione e le agenzie di socializzazione.</p> <p>Gli aspetti cognitivi e emotivo-motivazionali dell'essere umano: le emozioni e le loro manifestazioni.</p> <p>Modi, forme e funzioni della comunicazione</p> <p>Culture, contesti, gruppi sociali, pregiudizi e stereotipi</p>

**TERZO ANNO**

		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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>L'alimentazione e i disordini alimentari</p> <p>I bisogni e l'alimentazione del bambino</p> <p>L'adolescenza e la preadolescenza</p> <p>Il ruolo della scuola</p> <p>Lessico concernente la comunicazione</p> <p>Lessico sulle malattie.</p>
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Metodologie Operative</b>	<p>Decodificare i compiti dei diversi soggetti coinvolti nell'attuazione di una procedura o di un protocollo.</p> <p>Riconoscere le relazioni tra obiettivi e attività di un progetto in ambito sociale, socio-sanitario e socioeducativo.</p> <p>Individuare le modalità di compilazione dei format relativi a piani individualizzati e progetti.</p>	<p>Linee guida, protocolli e procedure.</p> <p>Metodologia del lavoro sociale, socio-sanitario e socio-educativo.</p> <p>Modelli e tecniche di progettazione in ambito sociale, socio-sanitario e socio-educativo.</p> <p>Modelli e tecniche di redazione di piani e progetti individuali.</p> <p>I soggetti giuridici del settore profit, no profit e del settore pubblico.</p>
	<b>Igiene e Cultura Medico Sanitaria</b>	<p>Individuare le funzioni principali del corpo umano</p> <p>Riconoscere i bisogni legati all'età e alle condizioni dell'individuo</p> <p>Descrivere stili di vita sani in rapporto all'età</p>	<p>Riconoscere i bisogni legati all'età e alle condizioni dell'individuo</p> <p>Funzioni ed organizzazione del corpo umano</p> <p>Principi di una corretta alimentazione ed attività fisica</p> <p>I principali bisogni legati all'età e alle condizioni dell'individuo</p>
	<b>Psicologia Generale e Applicata</b>	Identificare le caratteristiche multifattoriali e multidimensionali della condizione di benessere psico-fisico-sociale	<p>Utenti e gruppi con specifici bisogni comunicativi: teorie del gruppo, l'influenza sociale, biases.</p> <p>La pragmatica della comunicazione e i suoi disturbi; l'intelligenza emotiva e sociale.</p> <p>La salute come benessere bio-psico-sociale e le sue caratteristiche multifattoriali e multidimensionali</p> <p>La psicologia dello sviluppo: le principali teorie psicologiche.</p>
	<b>Diritto, economia e tecnica</b>	<p>Collegare le tipologie di prestazioni ai rispettivi servizi.</p> <p>Saper riconoscere le norme a tutela della</p>	<p>Le reti formali ed informali per l'accesso ai servizi.</p> <p>Enti e agenzie di fornitura di servizi sociali e/o</p>

	<b>amministrativa del Settore S.S.</b>	riservatezza, della sicurezza e della salute sui luoghi di lavoro.	<p>sanitari.</p> <p>L'organizzazione del Servizio Sanitario Nazionale e dei Servizi. Sociali</p> <p>I livelli essenziali delle prestazioni.</p> <p>Modalità di accesso ai servizi pubblici, privati e privati convenzionati e procedure per l'accesso.</p> <p>Le caratteristiche delle aziende e gli elementi fondanti; la tutela del lavoratore come contraente debole.</p>
--	--	--	--

**QUARTO ANNO**

		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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>	<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 partecipazione e cooperazione all'interno dei gruppi, anche in riferimento alla Costituzione.</p>
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Metodologie Operative</b>	<p>Utilizzare tecniche e approcci comunicativo-relazionali ai fini della personalizzazione della cura e presa in carico dell'utente</p> <p>Utilizzare tecniche in ambiente simulato per aiutare l'utente nelle comuni pratiche di vita quotidiana</p> <p>Individuare sezioni e fasi per la stesura di un Piano Assistenziale Individualizzato e delle valutazioni multidimensionali</p> <p>Praticare in ambiente simulato le principali tecniche e procedure per il soddisfacimento dei bisogni primari</p> <p>Individuare tecniche e strumenti utili per la programmazione e la realizzazione di attività di animazione rivolte ad adulti, persone con disabilità e anziani</p>	<p>Caratteristiche e modelli della comunicazione educativa e terapeutica</p> <p>Il Piano Assistenziale Individualizzato e le Unità di Valutazione Multidimensionale</p> <p>Misure personali per la sicurezza dell'utente</p> <p>Piano terapeutico e alleanza terapeutica</p> <p>Attività e tecniche di animazione sociale rivolte ad adulti, a persone con disabilità e agli anziani.</p>
	<b>Igiene e Cultura</b>	Individuare interventi di prevenzione e azioni di sanità pubblica	Caratteristiche dei detergenti, dei disinfettanti e degli antisettici e modalità del loro utilizzo

	<b>Medico Sanitaria</b>	<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>	<p>Le grandi malattie di risonanza sociale, epidemiologia e profilassi delle malattie infettive</p>
	<b>Psicologia Generale e Applicata</b>	<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>	<p>Il disagio minorile: abusi sui bambini e maltrattamento psicologico in famiglia</p> <p>Tipi e cause di disabilità, sue classificazioni e misurazioni</p> <p>Bisogni specifici dell'anziano e della persona con disabilità</p> <p>La famiglia e le sue difficoltà: la famiglia multiproblematica</p>
	<b>Diritto, economia e tecnica amministrativa del Settore S.S.</b>	<p>Veicolare informazioni sotto varie forme per instaurare una proficua relazione d'aiuto</p> <p>Individuare servizi e prestazioni che rispondono ai diversi bisogni</p>	<p>La gestione delle informazioni nella comunicazione esterna ed interna ai servizi</p> <p>I contratti tipici del settore dei servizi</p> <p>I titoli di credito e le loro caratteristiche</p>

<b>QUINTO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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>	<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>
	<b>Microlingua Inglese</b>	<p>Listening, reading, writing, speaking</p>	<p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.</p>
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Metodologie Operative</b>	<p>Indicare proposte e iniziative per la predisposizione e attuazione del Piano Assistenziale Individualizzato</p> <p>Individuare le attività finalizzate alla promozione, conservazione e mantenimento delle capacità della persona e di sostegno alla famiglia</p> <p>Individuare le difficoltà di utilizzo degli ausili e degli strumenti negli ambienti di vita; individuare un'adeguata distribuzione degli spazi e degli arredi negli ambienti in cui vivono persone con difficoltà motorie</p> <p>Indicare le varie opportunità di fruizione</p>	<p>Strumenti e tecniche per la rilevazione dello stato di salute e scale di livelli di autonomia</p> <p>Caratteristiche, fasi e tipologia delle relazioni di aiuto e di cura in rapporto ai bisogni della persona anziana, della persona con disabilità e della sua famiglia</p> <p>Ausili e strumenti per il mantenimento delle capacità residue e l'autonomia delle persone negli ambienti di vita.</p> <p>Strumenti di valutazione in itinere e finale di un progetto</p>

	<p>dei servizi presenti sul territorio; riconoscere gli elementi di qualità dei servizi per orientare la persona alla loro fruizione</p> <p>Riconoscere le modalità di gestione nella realizzazione dei progetti sociali; valutare attività di animazione sociale rivolte alle diverse tipologie di utenza, verificandone la sostenibilità e l'efficacia</p>	
<b>Igiene e Cultura Medico Sanitaria</b>	<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>	<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>
<b>Psicologia Generale e Applicata</b>	<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>	<p>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.</p>
<b>Diritto, economia e tecnica amministrativa del Settore S.S.</b>	<p>Individuare azioni utili ad assicurare il rispetto dei diritti e doveri delle persone</p> <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>Saper individuare i fondamenti giuridici del diritto alla protezione dei dati personali</p>	<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>La deontologia professionale e la tutela della privacy</p>

## Indirizzo “MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA”

<b>Descrizione sintetica</b>	
<p><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></p>	
<b>Risultati di apprendimento</b>	
<p>A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell’Allegato A del D. Lgs. 61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività</li> <li>• Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.</li> <li>• 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.</li> <li>• Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore</li> <li>• Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento</li> <li>• Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell’ambiente.</li> </ul>
<b>Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO</b>	
<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><b>C. ATTIVITA’ MANIFATTURIERE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>33 RIPARAZIONE MANUTENZIONE ED INSTALLAZIONE DI MACCHINE ED APPARECCHIATURE</b></li> </ul> <p><b>F. COSTRUZIONI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>43.2 INSTALLAZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI, IDRAULICI ED ALTRI LAVORI DI COSTRUZIONE E INSTALLAZIONE</b></li> </ul> <p><b>G. COMMERCIO ALL’INGROSSO E AL DETTAGLIO; RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI E MOTOCICLI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>45.2 MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DI AUTOVEICOLI</b></li> </ul>
<b>Correlazione ai servizi economico-professionali</b>	
<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><b>MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE, IMPIANTISTICA</b></p>

Discipline d'indirizzo che, in ottica multidisciplinare, grazie allo sviluppo d'abilità e di conoscenze specifiche dell'ambito d'insegnamento, concorrono al raggiungimento trasversale delle competenze in uscita dell'indirizzo di studio:

<b>BIENNIO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Scienze Integrate (Fisica)</b>	Utilizzare, nei contesti operativi, metodi e strumenti di misura e controllo tipici delle attività di manutenzione dei sistemi o impianti di interesse	Metodi e strumenti di ricerca dei guasti
	<b>Scienze Integrate (Chimica)</b>	Valutare i rischi connessi al lavoro. Applicare misure di prevenzione. Utilizzare i DPI e DPC.	Principali riferimenti normativi alla sicurezza e alla tutela ambientale. DPI e DPC.
	<b>T.I.C. Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione</b>	Realizzare e interpretare disegni e schemi di semplici dispositivi e impianti meccanici, elettrici ed elettronici  Applicare procedure di verifica del funzionamento dei dispositivi, apparati impianti in situazioni semplici  Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni attraverso moduli e fogli di calcolo	Schemi logici e funzionali di semplici apparati e impianti, di circuiti elettrici, elettronici e fluidici  Principi di funzionamento, tipologie e caratteristiche dei principali strumenti di misura e loro utilizzo  Software di utilità e software applicativi
	<b>T.T.P.G. Tecnologie e tecniche di presentazione grafica</b>	Realizzare e interpretare disegni e schemi di semplici dispositivi e impianti meccanici, elettrici ed elettronici.	Norme e tecniche di rappresentazione grafica di semplici apparati, impianti e dispositivi.
	<b>Laboratorio tecnologico ed esercitazioni</b>	Realizzare e interpretare disegni e schemi di impianti meccanici.  Interpretare il funzionamento di semplici dispositivi su schemi e disegni.  Utilizzare gli strumenti con le caratteristiche adeguate.	Utilizzo delle norme e tecniche di rappresentazione grafica.  Rappresentazione esecutiva di semplici organi meccanici ed apparati di impianti e dispositivi.

<b>TERZO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Laboratori tecnologici ed esercitazioni</b>	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.	Materiali, attrezzi e strumenti di lavoro specifici dei settori meccanico, elettrico, elettronico, termico.  Procedure operative di assemblaggio di varie tipologie di componenti e apparecchiature.  Procedure operative per la realizzazione di apparati e impianti.  Caratteristiche d'impiego dei componenti elettrici, elettronici, meccanici e fluidici.  Dispositivi ausiliari e di bordo per la misura delle grandezze principali.  Tecniche e tipologie di saldatura. Riferimenti normativi di settore.
	<b>Tecnologie meccaniche ed</b>	Utilizzare correttamente strumenti di misura.	Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

	<b>applicazioni</b>	Saper operare in ambiente laboratoriale eseguendo il compito assegnato nell'osservanza delle norme di sicurezza.	Metrologia. Materiali da produzione e macchine utensili.
	<b>Tecnologie elettrico-meccaniche ed applicazioni</b>	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.	Schemi logici e funzionali di apparati e impianti di circuiti elettrici, elettronici di moderata complessità.
	<b>Tecnologie e tecniche di Installazione e Manutenzione</b>	Individuare le cause del guasto in situazioni semplici.	Tipologia dei guasti e modalità di segnalazione.

<b>QUARTO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Laboratori tecnologici ed esercitazioni</b>	Applicare metodi di ricerca guasti. Utilizzare correttamente metodi e strumenti di misura, controllo e diagnosi dell'attività di manutenzione considerata.	Funzionalità delle apparecchiature, dei dispositivi relativi ad apparati e impianti
	<b>Tecnologie meccaniche ed applicazioni</b>	Identificare il materiale di un componente meccanico Individuare correttamente metodi e strumenti di misura, controllo e diagnosi propri di macchine e apparati.	Principi di manutenzione Strumenti di misura Materiale acciaio e relativi trattamenti termici Elementi di meccanica, idraulica e oleodinamica.
	<b>Tecnologie elettrico-meccaniche ed applicazioni</b>	Applicare metodi di ricerca guasti. Utilizzare correttamente metodi e strumenti di misura, controllo e diagnosi propri dell'attività di manutenzione considerata	Strumenti e tecniche di misura delle grandezze di riferimento relative ad apparati ed impianti
	<b>Tecnologie e tecniche di Installazione e Manutenzione</b>	Saper leggere e comprendere la documentazione tecnica di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici, basilari per il funzionamento e la manutenzione.	Principi di manutenzione Gestione e manutenzione di impianti e sistemi: manutenzione ordinaria e straordinaria, prove sugli impianti, verifiche e collaudi. Certificazione energetica degli edifici.

<b>QUINTO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Laboratori tecnologici ed esercitazioni</b>	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.	Direttive e protocolli delle prove di laboratorio unificate. Normativa sulla certificazione dei prodotti. Marchi di qualità.
	<b>Tecnologie meccaniche ed applicazioni</b>	Realizzare e interpretare disegni e schemi di particolari meccanici, attrezzature, dispositivi e impianti di crescente complessità.	Rappresentazione esecutiva di organi meccanici di apparati, impianti e dispositivi di crescente complessità.
	<b>Tecnologie elettrico-meccaniche ed applicazioni</b>	Verificare affidabilità, disponibilità, manutenibilità e sicurezza di un sistema in momenti diversi del suo ciclo di vita	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
	<b>Tecnologie e tecniche di Installazione e Manutenzione</b>	<p>Applicare metodi di ricerca guasti. Utilizzare correttamente metodi e strumenti di misura, controllo e diagnosi propri dell'attività di manutenzione considerata.</p> <p>Affinare le capacità operative e organizzative nei diversi settori di conoscenza, cercando di trasformare ciò che si apprende in competenze gestionali.</p>	<p>Metodiche di ricerca e diagnostica dei guasti in varie tipologie di impianti.</p> <p>Procedure generali di collaudo e di esercizio.</p>

## Indirizzo “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA”

<b>Descrizione sintetica</b>	
<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>	
<b>Risultati di apprendimento</b>	
<p>A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A del D. Lgs. 61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>• 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.</li> <li>• Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul> <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>

<b>Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO</b>	
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:	<b>I. ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE</b> <b>I - 55 ALLOGGIO</b> <b>I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b> <b>C. ATTIVITÀ MANUFATTURIERE</b> <b>C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI</b> <b>N. NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE</b> <b>N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE</b>
<b>Correlazione ai servizi economico-professionali</b>	
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:	<b>SERVIZI TURISTICI PRODUZIONI ALIMENTARI</b>

Discipline d'*indirizzo* che, in ottica multidisciplinare, grazie allo sviluppo d'abilità e di conoscenze specifiche dell'ambito d'insegnamento, concorrono al raggiungimento trasversale delle competenze in uscita dell'indirizzo di studio:

<b>BIENNIO comune alle quattro declinazioni</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	Saper ascoltare brevi e semplici messaggi o dialoghi e riprodurli	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.
	<b>Scienze Integrate (Biologia)</b>	Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare	Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente  Norme di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008)
	<b>Scienze Integrate (Chimica)</b>	Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale	Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>T.I.C. Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione</b>	Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio  Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata	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

		Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica	della filiera di riferimento
	<b>Scienze degli Alimenti</b>	<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>	<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>
	<b>Laboratorio servizi enogastronomici – Cucina</b>	<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>	<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>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>
	<b>Laboratorio servizi</b>	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali	Terminologia tecnica di base di settore.

	<p><b>enogastronomici – Bar, Sala e Vendita</b></p>	<p>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>	<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>
	<p><b>Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica</b></p>	<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</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 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</p>

		<p>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>	<p>della filiera di riferimento.</p> <p>La comunicazione in fase di check in e check out.</p> <p>Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.</p> <p>La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.</p> <p>Il concetto di bene culturale e ambientale.</p>
--	--	--	---

## Declinazione: ENOGASTRONOMIA

TERZO ANNO			
		Abilità	Conoscenze
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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>	<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>
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	<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</p>	<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,</p>

		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.	garantendo, in particolare ai bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente.
	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>	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  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.  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 diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione.  Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.	Terminologia tecnica specifica di settore.  Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.  Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).  Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D.Lgs. 81/2008).  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.  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.  Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.  Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
	<b>Diritto e tecniche della struttura ricettiva</b>	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	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.

<b>QUARTO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	Conoscere i differenti tipi di menu  Conoscere le specialità gastronomiche  Conoscere i principali pasti francesi e la loro composizione  Conoscere e sapere come applicare i principi HACCP  Conoscere i principi di alcune diete	Funzioni: leggere e scrivere un menù; applicare le regole d'igiene e sana alimentazione; descrivere il personale di cucina e il suo ruolo.  Il menu e le guide gastronomiche.  Il protocollo HACCP, le regole gastronomiche e igieniche; i differenti tipi di diete, i gruppi alimentari.  Il personale del ristorante e dell'hotel. Le regole

		Conoscere il ruolo del personale del settore industria alberghiera e ristorazione	della ristorazione commerciale. I termini della lingua francese relativi alla tematica di Internet e del suo utilizzo I termini della lingua francese riferiti alla tutela della salute e della sicurezza
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	<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>	<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>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>
	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>	<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</p>	<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>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>	<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>
	<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b></p>	<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>	<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>

	<b>Diritto e tecniche della struttura ricettiva</b>	<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>	<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>
--	---	---	--

<b>QUINTO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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>	<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>
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	<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</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> <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>

	<p>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>	
<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b></p>	<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 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>	<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>
<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e</b></p>	<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</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>

	<b>vendita</b>	<p>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>	<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>
	<b>Diritto e tecniche della struttura ricettiva</b>	<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>	<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>

## Declinazione: SERVIZI DI SALA E VENDITA

TERZO ANNO		
	Abilità	Conoscenze

<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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>Il personale</p> <p>Il menu e i servizi</p> <p>La vendita</p>
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	<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>	<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>
	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	<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</p>	<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>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>	<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>
	<b>Diritto e tecniche della struttura ricettiva</b>	<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>	<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>

<b>QUARTO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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>La vendita</p> <p>Vini e bevande</p> <p>Cibo e salute</p>
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	<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</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> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>Qualità ed etichettatura dei prodotti</p>

		<p>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>	<p>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>
	<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b></p>	<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</p>	<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>

		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.	
	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>	<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>	<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>
	<b>Diritto e tecniche della struttura ricettiva</b>	<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>	<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>

<b>QUINTO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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</p>	<p>Cibo e salute</p> <p>Il settore alberghiero e della ristorazione</p> <p>Ristorazione commerciale e collettiva</p>

		<p>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>Professione di catering</p> <p>Salute e sicurezza</p> <p>Sistema di controllo e prevenzione</p> <p>Qualità e sicurezza del controllo.</p>
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	<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>	<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>
	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	<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>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</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>	<p>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>
	<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b></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>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</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>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p>

		<p>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>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p>
	<p><b>Diritto e tecniche della struttura ricettiva</b></p>	<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>	<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>

### Declinazione: ARTE BIANCA E PASTICCERIA

<b>TERZO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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>	<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>
	<b>Microlingua</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi

	<b>Inglese</b>		ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	<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>	<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>
	<b>Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore arte bianca e pasticceria</b>	<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. Prendere in considerazione 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>	<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>
	<b>Diritto e tecniche</b>	Definire le esigenze di acquisto	Elementi di organizzazione aziendale:

	<b>della struttura ricettiva</b>	<p>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>	<p>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>
--	----------------------------------	--	--

<b>QUARTO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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 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>	<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>
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	<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>	<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, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente.</p>

	<p><b>Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore arte bianca e pasticceria</b></p>	<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 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>	<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>
	<p><b>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</b></p>		
	<p><b>Diritto e tecniche della struttura ricettiva</b></p>	<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</p>	<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>

		agli obiettivi programmati.	
--	--	-----------------------------	--

<b>QUINTO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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>	<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> <p>Lessico della lingua francese relativa al lavoro</p>
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	<p>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</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.</p> <p>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>Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</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. Saper riconoscere le strategie necessarie ad assicurare la salute e il benessere per tutti.</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. Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</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>
	<b>Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore arte bianca e</b>	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	<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</p>

	<p><b>pasticceria</b></p>	<p>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>	<p>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>
	<p><b>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</b></p>	<p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p>	<p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p>
	<p><b>Diritto e tecniche della struttura ricettiva</b></p>	<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>	<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>

## Declinazione: ACCOGLIENZA TURISTICA

<b>TERZO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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>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>
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Laboratorio di Accoglienza turistica</b>	<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</p>	<p>Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibo-prodotti locali.</p> <p>L'offerta turistica integrata ed eco sostenibile nel territorio di riferimento</p> <p>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</p>

		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.  Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management.	
	<b>Diritto e Tecnica Amministrativa</b>	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	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.
	<b>Arte e Territorio</b>	Saper distinguere stili e linguaggi dell'arte sia in relazione ai contesti di provenienza che ai contesti territoriali di appartenenza. Esercitarsi sulla attualizzazione dei soggetti e oggetti artistici cogliendone contaminazioni e reciprocità peculiari al percorso di studio (preistoria, mezzaluna fertile, Grecia classica, Etruria, Roma, Imperiale, Medioevo) con la realtà, anche in rapporto alle tematiche. Identificare ed utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali a carattere professionale, scritte e orali.	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  Educazione alla distinzione dei manufatti artistici e alla loro fruibilità (de visu, in museo, in mostra). Acquisizione di competenze critiche e capacità di decodifica.

#### QUARTO ANNO

QUARTO ANNO			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	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	I mezzi di trasporto  Hotel e altri tipi di alberghi  La corrispondenza professionale
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Laboratorio di Accoglienza turistica</b>	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	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.  Tipologia di servizi offerti dalle strutture

	<p>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>	<p>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 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>
<b>Diritto e Tecnica Amministrativa</b>	<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>	<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>
<b>Arte e Territorio</b>		
<b>Tecniche di Comunicazione</b>	<p>Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto</p>	<p>Concetti base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del</p>

		della sua cultura. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori	cliente.
--	--	--	----------

<b>QUINTO ANNO</b>			
		<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Asse dei linguaggi</b>	<b>Francese</b>	<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>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>
	<b>Microlingua Inglese</b>	Listening, reading, writing, speaking	Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>Laboratorio di Accoglienza turistica</b>	<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</p>	<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 del clienti. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle</p>

	<p>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/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .</p>	<p>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>
<b>Diritto e Tecnica Amministrativa</b>	<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>	<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>
<b>Arte e Territorio</b>		
<b>Tecniche di Comunicazione</b>	<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>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p>	<p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing</p>

## 8 Quadri orario

QUADRI ORARIO AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI					
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-47	2 h  2 h	2 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
<b>Totale ore Area generale</b>	1188 ore			18 h	18 h

9

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

## Servizi per la sanità e l'Assistenza Sociale (SSAS)

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

QUADRI ORARIO – AREA DI INDIRIZZO SSAS III – IV – V Anno					
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	III Anno	IV Anno	V Anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera: francese	A-24	2 h	2h	2h
	Microlingua Inglese	A-24	1h	1h	1h
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Metodologie Operative	B-23	3 h	2h	2h
	Igiene e Cult. M. S.	A-15	4 h	5h	4h
	Psicologia Gen. e App.	A-18	4 h	4h	5h
	Diritto, economia e tecnica amministrativa del Sett. S.S.	A-46	4 h	4h	4h
<b>Totale ore Area d'Indirizzo</b>			<b>18 h</b>	<b>18h</b>	<b>18h</b>

## Enogastronomia (EOA)

QUADRI ORARIO AREA DI INDIRIZZO – EOA				I Anno	II Anno	
Biennio						
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera: Francese	AA-24	2 h (1h cod. B-19)	2 h	
Asse Scientifico, tecnologico e professionale		Scienze integrate	A-34 (Chimica) A-50 (Biologia)	/	2 h (2 h cod. B-12)	2h (2 h cod. B-12) /
		TIC	A-41	1 h (cod. B-16)	2 h (1h cod. B-16 / 1h cod. B-19)	
		Scienze degli alimenti	A-31	2 h (1h cod. B-20)	2 h (1h cod. B-20)	
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	B-20	2 h	2h	
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar sala e vendita	B-21	3 h (1h cod. B-20)	2 h (1h cod. B-20)	
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	B-19	2 h (1h cod. B-16)	2 h (1h cod. B-16)	
				14 ore	14 ore	
Totale Area di indirizzo	924 ore		<i>Di cui</i>	6 h compr.	6 h compr.	
TOTALE BIENNIO	2112 ore					
	<i>Di cui: personalizzazione degli apprendimenti</i>	264 h				

QUADRI ORARIO – AREA DI INDIRIZZO EOA					
III – IV – V Anno					
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	III Anno	IV Anno	V Anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera: francese	A-24	3 h	3 h	3h
	Inglese microlingua	AB-24	1 h	1 h	1h
<b>Declinazione “Enogastronomia”</b>					
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	A-31	4 h	4 h	4h
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	B-20	7 h	5 h	5h
	Diritto e tecniche amministrative	A-45	3 h	3 h	3h
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	B-21	/	2h	2h
<i>Di cui in compresenza:</i>	<i>Lab. Enogastronomia Cucina in codocenza con Scienza e Cultura dell'alimentazione</i>	<i>B-20 A-31</i>	1 h	1h	2h

<b>Declinazione “Servizi di Sala e Vendita”</b>					
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione	A-31	4 h	3 h	4h
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	B-21	7 h	6 h	5h
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A-45	3 h	3 h	3h
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	B-20	/	2h	2h
<i>Di cui in compresenza:</i>	<i>Lab. Enogastronomia Bar-Sala in codocenza con Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>B-20 A-31</i>	1 h	1h	2h
<b>Declinazione “Arte bianca e pasticceria”</b>					
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione	A-31	4 h	4 h	4h
	Diritto e tecniche amministrative	A-45	3 h	3 h	3h
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore arte bianca e pasticceria	B-20	7 h	5 h	5h
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	A-42	/	2 h	2h
<i>Di cui in compresenza:</i>	<i>Lab. Arte Bianca e Pasticceria in codocenza con Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>B-20 A-31</i>	1 h	1h	2h
<b>Declinazione “Accoglienza turistica”</b>					
<b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	Laboratorio di Accoglienza Turistica	B-19	7 h	6 h	5h
	Diritto e Tecnica Amministrativa	A-45	4 h	4 h	4h
	Tecniche di Comunicazione	A-18	/	2 h	2h
	Arte e territorio	A-54	3 h	2 h	3h
<i>Di cui in compresenza:</i>	<i>Lab. Accoglienza Turistica in codocenza con Arte e Territorio</i>	<i>B-19</i>	1 h	1h	2h
<b>Totale ore settimanali area di indirizzo</b>			<b>18 ore</b>	<b>18 ore</b>	<b>18 ore</b>
<b>Totale ore settimanali complessive</b>			<b>32 ore</b>	<b>32 ore</b>	<b>32 ore</b>

## Manutenzione e Assistenza Tecnica (MAT)

QUADRI ORARIO AREA DI INDIRIZZO – MAT				I Anno	II Anno
<b>Biennio</b>					
<b>Asse Scientifico, tecnologico e professionale</b>	<b>924 ore</b>	Scienze integrate – Fisica	A-20	4h (2h cod. B-03)	2h (1h – cod. B-03)
		Scienze integrate – Chimica	A-34	/	2h (1h cod. B-12)
		TIC	A-41	2 h (2 h cod. B-16)	2 h (1 h cod. B-16)
		T.T.P.G. – Tecnologie e tecniche di presentazione grafica	A-42	2 h (2 h cod. B-17)	2 h (2 h cod. B.-17)
		Laboratorio tecnologico ed esercitazioni	B-17	6 h	6 h
				<b>14 ore</b>	<b>14 ore</b>
<b>Totale Area di indirizzo</b>	<b>924 ore</b>	<i>Di cui:</i>		6 h compr.	6 h compr.
<b>TOTALE BIENNIO</b>	<b>2112 ore</b>				
	<i>Di cui: personalizzazione degli apprendimenti</i>	<b>264 h</b>			

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

## Gestione delle acque e risanamento ambientale (GARA)

QUADRI ORARIO AREA DI INDIRIZZO – GARA				I Anno	II Anno
Biennio					
Asse Scientifico, tecnologico e professionale	924 ore	Scienze Integrate	A-20 (Fisica)	2h	/
			A-34 (Chimica)	/	2h (1h cod. B-12)
			A-50 (Biologia)	2h (1h cod. B-12)	2h
		TIC	A-41	2h (2h cod. B-16)	2h (2h cod. B-16)
		Tecnologie delle risorse idriche e geologiche	A-42	4h (3h cod. B-17)	4h (3h cod. B-17)
		Laboratorio tecnologico ed esercitazioni	B-12	4h	4h
				<b>14 ore</b>	<b>14 ore</b>
Totale Area di indirizzo	924 ore	Di cui:		6 h compr.	6 h compr.
<b>TOTALE BIENNIO</b>	<b>2112 ore</b>				
	Di cui: personalizzazione degli apprendimenti	<b>264 h</b>			

QUADRI ORARIO – AREA DI INDIRIZZO GARA					
III – IV – V Anno					
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	III Anno	IV Anno	V Anno
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tecniche di gestione e controllo delle reti ed impianti civili e industriali	B-42	5h (2h cod. B-17)	5h (2h cod. B-17)	5h (2h cod. B-17)
	Tecnologie delle risorse idriche e geologiche	A-32/A-51	4h (2h cod. B-17)	4h (2h cod. B-17)	4h (2h cod. B-17)
	Chimica applicata alla gestione delle risorse idriche e risanamento ambientale	A-34	5h (3h cod. B-12)	5h (3h cod. B-12)	5h (3h cod. B-12)
	Microbiologia applicata alla gestione e risanamento ambientale	A-50	4h (2h cod. B12)	4h (2h cod. B-12)	4h (2h cod. B-12)
<b>Totale ore Area d'Indirizzo</b>			<b>18 h</b>	<b>18 h</b>	<b>18h</b>
di cui in presenza			<b>9 h</b>	<b>9 h</b>	<b>9h</b>