



CURRICULUM ISTITUTO

1. Riferimenti normativi

- Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio d'Europa del 22 maggio 2018 *“Competenze chiave per l'apprendimento permanente”* e quella del 23 aprile 2008 sulla costituzione del *“Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente”* (EQF)
- DM n. 139 del 2007 (Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo scolastico con riferimento al Documento tecnico allegato al DM 139 che distingue le competenze chiave in: Assi culturali e competenze chiave di Cittadinanza) che, con l'innalzamento dell'obbligo, mira alla lotta alla dispersione e a combattere il disorientamento e il disagio giovanile; attua gli impegni assunti a livello europeo proprio con la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente; punta espressamente al conseguimento di un titolo di scuola secondaria superiore o di una qualifica professionale di durata almeno triennale entro il 18° anno di età (assolvimento del diritto/dovere di cui al D.lgs. 76/2005).
- il Decreto Legislativo n. 61 del 13 aprile 2017 (entrato in vigore il 31.5.2017) *Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107 e gli allegati:*
 - ✓ **A**, in cui è riportato il nuovo *“profilo educativo, culturale e professionale”*(**PECUP**), comune a tutti gli indirizzi (art. 2 comma 2)
 - ✓ **B**, in cui sono riportati i **quadri orari** dei nuovi indirizzi di studio (art. 3 comma 2)
 - ✓ **C**, in cui sono riportate le tabelle sulla **“confluenza” degli indirizzi**, articolazioni e opzioni già presenti nell'ordinamento stabilito nel D.P.R. n.87/2010 nei nuovi 11 indirizzi di studio (art. 3 c. 2)

2. Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P.) dello studente

A conclusione dei percorsi di Istruzione Professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione è finalizzato a :

- ✓ ad una crescita educativa, culturale e professionale;
- ✓ allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- ✓ all'esercizio della responsabilità personale e sociale.

3. Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi.

I percorsi di I.P. hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

A conclusione dei percorsi di I.P., gli studenti sono in grado di:

- ✓ 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
- ✓ utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
- ✓ utilizzare 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 ed internazionali, sia in una prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

- ✓ utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- ✓ riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- ✓ individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- ✓ utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social 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
- ✓ utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
- ✓ padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- ✓ individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri
- ✓ utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale
- ✓ compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente
- ✓ partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario
- ✓ acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative
- ✓ valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico
- ✓ riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro
- ✓ sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro
- ✓ individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0
- ✓ conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato
- ✓ padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

I risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente prevedono, quindi, una stretta integrazione tra la dimensione culturale - comunicativa e quella tecnico-operativa, tipica delle vocazioni dell'istruzione professionale.

4. Strumenti organizzativi e metodologici

I percorsi quinquennali di I.P. sono articolati in modo da garantire, ad ogni studente:

a) la frequenza di un percorso personalizzato per acquisire, nel biennio, le competenze chiave di cittadinanza, i saperi e le competenze necessarie per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione, gli strumenti per orientarsi in relazione all'indirizzo di studio scelto al momento dell'iscrizione alla prima classe. Per questo le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. hanno la possibilità di articolare, nella loro autonomia, le classi in livelli di apprendimento e periodi didattici, come strumenti più efficaci di prevenzione della dispersione scolastica e di inclusione sociale;

b) la reversibilità delle scelte, consentendo i passaggi, dopo il primo biennio, ai percorsi di qualifica

professionale presso le istituzioni formative di leFP, nonché i loro successivi rientri nei percorsi quinquennali di istruzione professionale.

Il percorso è organizzato sulla base del «**Progetto formativo individuale**» (PFI), redatto dal Consiglio di classe entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza. In esso sono evidenziati i saperi e le competenze acquisiti dallo studente anche in modo non formale e informale, ai fini di un apprendimento personalizzato, idoneo a consentirgli di proseguire con successo, anche attraverso l'esplicitazione delle sue motivazioni allo studio, le aspettative per le scelte future, le difficoltà incontrate e le potenzialità rilevate.

Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. possono utilizzare, nell'organizzazione didattica, la

Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P., nell'ambito del **Piano triennale dell'offerta formativa**, utilizzando tutti gli strumenti previsti dalla legge 107/2015, tenuto conto delle richieste degli studenti e delle famiglie, progettano attività finalizzate al raggiungimento degli **obiettivi formativi** considerati prioritari dall'articolo 1, comma 7, della legge n. 107/2015, individuati tra quelli sotto richiamati:

- a) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning (CLIL)
- b) potenziamento delle competenze matematico logiche e scientifiche
- c) potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- d) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità.
- e) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- f) alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- g) potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- h) sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- i) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- l) prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- m) valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- n) apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- o) incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

- p) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- q) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- r) alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- s) definizione di un sistema di orientamento.

I percorsi di I.P. assumono **modelli organizzativi e metodologie didattiche** idonee a favorire l'integrazione tra area di istruzione generale e area di indirizzo, attraverso l'implementazione delle metodologie laboratoriali, non solo per consentire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro da parte degli studenti, ma anche al fine di permettere il conseguimento di risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi di cui al punto 1.1.

I percorsi di I.P. consentono agli studenti di sviluppare, a partire dall'**esperienza in laboratorio** e in contesti operativi reali, le competenze, abilità e conoscenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni per assumere ruoli tecnici operativi in relazione all'area delle attività economiche di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. È, quindi, necessaria l'adozione di una pluralità di attività didattiche in laboratorio, soprattutto nel biennio e, nel triennio, in misura crescente dal terzo al quinto anno, soprattutto in alternanza scuola/lavoro e, ove possibile, in apprendistato.

Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. sono chiamate a cogliere l'evoluzione delle filiere produttive che richiedono nuovi fabbisogni in termini di competenze e ad offrire una risposta adeguata alle necessità occupazionali. L'impianto del nuovo ordinamento, in particolare del triennio, intende - in questo senso - favorire stabili alleanze formative con il sistema produttivo, anche per rispondere alle sollecitazioni che provengono dalla dimensione internazionale.

L'interazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro; è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del Piano triennale dell'offerta formativa. Gli strumenti per intrecciare la progettazione didattica della scuola con i piani di sviluppo locali e le esigenze formative degli studenti sono quelli offerti dall'autonomia didattica e organizzativa, arricchiti dalle opportunità e dagli strumenti previsti dalla legge n. 107/2015, per superare gli stereotipi di un'interpretazione sequenziale del rapporto tra teoria e pratica e del primato dei saperi teorici, promuovendo una chiave di lettura che valorizzi i diversi stili di apprendimento degli studenti e offra risposte articolate alle domande del mondo del lavoro e delle professioni, tale da far percepire i saperi appresi come utili, significativi e riscontrabili nel reale.

L'attività didattica, svolta prevalentemente in laboratorio, e l'apprendimento in alternanza scuola lavoro e in apprendistato valorizzano la cultura del lavoro, allo scopo di mettere lo studente in condizione di:

- ✓ apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace
- ✓ compiere scelte orientate al cambiamento;
- ✓ sviluppare attitudini all'auto-apprendimento, al lavoro di gruppo, alla formazione continua e all'auto-valutazione, valorizzando l'apporto scientifico e tecnologico per la costruzione del sapere;
- ✓ esercitare il rigore, l'onestà intellettuale, la libertà di pensiero, la creatività, la collaborazione, in quanto valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica.

Tali valori, insieme ai principi ispiratori della Costituzione, sono alla base della convivenza civile.

La metodologia laboratoriale consente di introdurre progressivamente lo studente ai processi e ai contesti produttivi e organizzativi aziendali, nonché alle attività economiche di riferimento. Questa metodologia, insieme all'alternanza scuola-lavoro, costituisce un elemento fondamentale del continuo processo di orientamento, teso a favorire la riflessione degli studenti sulle scelte operate e le rende più fondate e consapevoli.

TABELLA DI AFFERENZA DELLE DISCIPLINE NEGLI ASSI CULTURALI

ASSI CULTURALI		INDIRIZZO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ASSE DEI LINGUAGGI	Lingua Italiana	Lingua italiana
	Lingue Straniere	INGLESE
		FRANCESE/
Altri Linguaggi	Scienze Motorie e sportive	
ASSE MATEMATICO		Matematica
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO		Scienze integrate Scienze degli alimenti TIC Laboratori (Cucina - Sala - Accoglienza)
ASSE STORICO SOCIALE		Storia Geografia Diritto ed Economia IRC o IARC

CURRICULUM BIENNIO

IPEOA BR	CURRICOLO BIENNIO 1° e 2° anno
FONTI NORMATIVE	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22.05.2018 Competenze Obbligo di Istruzione DM n. 139 del 22.08.2007 Competenze comuni Regolamenti Istituti Tecnici e Professionali DPR 15.03.2010, n. 87 /DPR 15.03.2010, n. 88 D. Leg.vo n. 61 del 13 aprile 2017 - Allegato A (PECUP)
COMPETENZA EUROPEA	Competenza alfabetica funzionale / Competenza multilinguistica
ASSE CULTURALE	ASSE DEI LINGUAGGI
DISCIPLINE	LINGUA ITALIANA / LINGUA STRANIERA (INGLESE - FRANCESE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

COMPETENZE	ABILITA	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e non verbale in vari contesti 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale ● Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale ● Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati ● Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale ● Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista ● Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali strutture grammaticali della lingua italiana ▪ Elementi di base della funzioni della lingua ▪ Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali ▪ Contesto, scopo e destinatario della comunicazione ▪ Codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale ▪ Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le strutture della lingua presenti nei testi scritti ● Applicare strategie diverse di lettura ● Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo scritto ● Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi ▪ Principali connettivi logici ▪ Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi ▪ Tecniche di lettura analitica e sintetica ▪ Tecniche di lettura espressiva ▪ Denotazione e connotazione ▪ Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana ▪ Contesto storico di riferimento di alcuni autori e opere
<ul style="list-style-type: none"> ○ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo ● Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni ● Rielaborare in forma chiara le informazioni ● Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso ▪ Uso dei dizionari ▪ Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc. ▪ Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale ● Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale ● Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale ● Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali ● Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale ● Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale ● Scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio ● Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale ▪ Uso del dizionario bilingue ▪ Regole grammaticali fondamentali ▪ Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune ▪ Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale ▪ Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere e apprezzare le opere d'arte ● Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali a partire dal proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi fondamentali per la lettura/ascolto di un'opera d'arte (pittura, architettura, plastica, fotografia, film, musica ...) ▪ Principali forme di espressione artistica
<ul style="list-style-type: none"> ○ Utilizzare e produrre testi multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva ● Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni , ecc.), anche con tecnologie digitali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali componenti strutturali ed espressive di un prodotto audiovisivo ▪ Semplici applicazioni per la elaborazione audio e video ▪ Uso essenziale della comunicazione telematica
<ul style="list-style-type: none"> ○ Padroneggiare e utilizzare il linguaggio del corpo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici (coordinazione, schemi motori, equilibrio e orientamento) ● Comprendere e riprodurre consapevolmente linguaggi non verbali (espressività corporea) ● Migliorare e perfezionare la tecnica e la tattica degli sport individuali e di squadra proposti, rispettando le regole 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e il proprio livello di sviluppo funzionale, sia come disponibilità delle capacità motorie sia delle capacità relazionali, al fine di affrontare e superare le difficoltà tipiche dell'età ▪ Il ritmo delle azioni e la differenza tra il movimento funzionale ed espressivo ▪ Gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport proposti (individuali e di squadra)

IPEOA BR	CURRICOLO BIENNIO 1° e 2° anno
FONTI NORMATIVE	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22.05.2018 Competenze Obbligo di Istruzione DM n. 139 del 22.08.2007 Competenze comuni Regolamenti Istituti Tecnici e Professionali DPR 15.03.2010, n. 87 /DPR 15.03.2010, n. 88 D. Leg.vo n. 61 del 13 aprile 2017 - Allegato A (PECUP)
COMPETENZA EUROPEA	Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
ASSE CULTURALE	ASSE MATEMATICO
DISCIPLINA	MATEMATICA

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Usare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il significato logico-operativo di numeri appartenenti ai diversi sistemi numerici • Utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da frazioni apparenti ad interi, da percentuali a frazioni, etc.) • Comprendere il significato di potenza; calcolare potenze e applicarne le proprietà • Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici; rappresentare la soluzione di un problema con un'espressione e calcolarne il valore, anche utilizzando una calcolatrice • Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche; risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici • Comprendere il significato logico-operativo di rapporto e grandezza derivata; impostare uguaglianze di rapporti per risolvere problemi di proporzionalità e percentuale; risolvere semplici problemi diretti e inversi • Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e saper eseguire il calcolo letterale 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli insiemi numerici N, Z, Q, R: rappresentazioni, operazioni, ordinamento. ▪ Calcolo percentuale ▪ Espressioni algebriche: monomi polinomi, operazioni

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale ● Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete ● Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative ● Applicare le principali formule relative alla retta e alle figure geometriche sul piano cartesiano ● Risolvere problemi di tipo geometrico e ripercorrerne le procedure di soluzione, in casi reali di facile leggibilità ● Comprendere i principali passaggi logici di una dimostrazione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio ▪ Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà ▪ Circonferenza e cerchio ▪ Le isometrie nel piano ▪ Misure di grandezza: grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni regolari ▪ Teoremi di Euclide e di Pitagora ▪ Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. ▪ Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni lineari in due incognite
<ul style="list-style-type: none"> ○ Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe ● Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici ● Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni ● Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado ▪ Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica) ▪ Sistemi di equazioni e disequazioni ▪ Funzioni reali, razionali, paraboliche, caratteristiche e parametri significativi

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico 	<ul style="list-style-type: none"> ● Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati ● Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta ● Leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenze fra elementi di due insiemi ● Riconoscere una relazione tra variabili in termini di proporzionalità diretta o inversa e formalizzarla attraverso una funzione matematica ● Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione ● Valutare l'ordine di grandezza di un risultato ● Individuare i caratteri qualitativi, quantitativi discreti, operare con distribuzioni di frequenze e rappresentarle ● Comprendere le definizioni e le proprietà dei valori medi ● Utilizzare gli strumenti di calcolo per analizzare raccolte di dati e serie statistiche. (Calcolare i valori medi di un insieme di dati) ● Comprendere la nozione di probabilità con esempi tratti da contesti classici e con l'introduzione di nozioni di Statistica 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Linguaggio naturale e linguaggio simbolico (linguaggio degli insiemi, dell'algebra elementare, delle funzioni, della logica matematica) ▪ Probabilità e frequenza ▪ Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche ▪ Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda

IPEOA BR	CURRICOLO BIENNIO 1° e 2° anno
FONTI NORMATIVE	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22.05.2018 Competenze Obbligo di Istruzione DM n. 139 del 22.08.2007 Competenze comuni Regolamenti Istituti Tecnici e Professionali DPR 15.03.2010, n. 87 /DPR 15.03.2010, n. 88 D. Leg.vo n. 61 del 13 aprile 2017 - Allegato A (PECUP)
COMPETENZA EUROPEA	Competenza in scienze e tecnologia
ASSE CULTURALE	ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO
DISCIPLINE	SCIENZE DELLA TERRA, FISICA SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, TIC , CHIMICA, ACCOGLIENZA, SALA, CUCINA

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentare i risultati dell'analisi • Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere il modello di riferimento • Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema • Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, altro) o degli oggetti artificiali o tramite la consultazione di testi e manuali o media • Organizzare e rappresentare i dati raccolti Individuare una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli • Essere consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente che ci circonda considerato come sistema • Analizzare in maniera sistemica un determinato ambiente al fine di valutarne i rischi per i suoi fruitori 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le grandezze fisiche interessate all'evoluzione di un fenomeno e le relazioni tra variabili ▪ Le rappresentazioni grafiche in scala adeguata ▪ Tabelle e grafici ▪ Semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso formativo ▪ Principali strumenti e tecniche di misurazione ▪ Fondamentali meccanismi di catalogazione ▪ Utilizzo dei principali programmi software ▪ Concetto di sistema e di complessità Concetto di ecosistema ▪ Concetto di sviluppo sostenibile

COMPETENZE	ABILITA	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale dal punto di vista energetico, distinguendo le varie trasformazioni di energia in rapporto alle leggi che le governano • Avere la consapevolezza dei possibili impatti sull'ambiente naturale dei modi di produzione e di utilizzazione dell'energia nell'ambito quotidiano 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto di energia ▪ Distinzione delle varie forme di energia e loro trasformazioni ▪ Scambi energetici nelle varie forme
<ul style="list-style-type: none"> ○ Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società • Individuare e descrivere i problemi dell'inquinamento ambientale dovuto all'azione dell'uomo • Individuare le interazioni tra esigenze di vita e processi tecnologici • Individuare e descrivere i problemi dell'inquinamento ambientale dovuto all'azione dell'uomo • Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fasi di un processo tecnologico ▪ Architettura del computer ▪ Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (tipologia di menù, operazioni di edizione, creazione e conservazione di documenti, altro) ▪ Il metodo della progettazione

IPEOA BR	CURRICOLO BIENNIO 1° e 2° anno
FONTI NORMATIVE	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22.05.2018 Competenze Obbligo di Istruzione DM n. 139 del 22.08.2007 Competenze comuni Regolamenti Istituti Tecnici e Professionali DPR 15.03.2010, n. 87 /DPR 15.03.2010, n. 88 D. Leg.vo n. 61 del 13 aprile 2017 - Allegato A (PECUP)
COMPETENZA EUROPEA	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
ASSE CULTURALE	ASSE STORICO SOCIALE
DISCIPLINE	STORIA / GEOGRAFIA / DIRITTO - ECONOMIA - IRC o IARC

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e religiosi, di diverse aree geografiche, con particolare riferimento al territorio locale ● Collocare i più rilevanti eventi storici, sociali e religiosi, affrontati secondo le coordinate spazio-tempo ● Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi ● Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale ● Leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche, confrontandole con le realtà locali ● Individuare i principali mezzi, strumenti e correnti di pensiero che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifica nel corso della storia 	<ul style="list-style-type: none"> ● Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale ● I principali fenomeni storici e religiosi e le coordinate spazio-tempo che li determinano ● I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea - I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio ▪ Le diverse tipologie di fonti ▪ Le principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico ● Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana ● Riconoscere le funzioni di base dello Stato e degli Enti Locali ● Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza ● Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali ● Identificare elementi per distinguere e confrontare diversi periodi o fenomeni storici ● Saper selezionare e confrontare le informazioni fondamentali sulle strutture sociali, politiche, economiche, religiose e culturali delle civiltà studiate. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti ▪ Costituzione Italiana ▪ Organi dello Stato e degli Enti Locali e loro funzioni principali ▪ Ruolo delle organizzazioni internazionali - Principali tappe di sviluppo dell'Unione Europea ▪ Elementi fondanti dalla Preistoria alle civiltà idrauliche ▪ Evoluzione delle strutture sociali, economiche, politiche delle principali civiltà antiche ▪ Organizzazione politica, sociale ed economica della civiltà medievale ▪ Elementi di confronto tra culture appartenenti a differenti aree geografiche del mondo cristiano e islamico

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio ● Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro anche a livello locale ▪ Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio ▪ Principali soggetti del sistema economico del proprio territorio ▪

IPEOA BR**CURRICOLO TRIENNIO 3° e 4° anno / 5° anno****INDIRIZZI****ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA****FONTI NORMATIVE**

Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22.05.2018
Competenze Obbligo di Istruzione DM n. 139 del 22.08.2007
Competenze comuni Regolamenti Istituti Tecnici e Professionali DPR 15.03.2010, n. 87 /DPR 15.03.2010, n. 88
D. Leg.vo n. 61 del 13 aprile 2017 - Allegato A (PECUP)
D. Leg.vo n. 62 del 24 maggio 2018 *“Revisione dei percorsi dell’istruzione professionale nel rispetto dell’articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell’istruzione e formazione professionale, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della Legge 13 luglio 2015, n. 107”*

COMPETENZE PER L’APPRENDIMENTO PERMANENTE

Competenza alfabetica funzionale / Competenza multilinguistica / Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria / Competenza digitale / Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare / Competenza in materia di cittadinanza / Competenza imprenditoriale / Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Comunicare / Risolvere problemi / Progettare / Collaborare e partecipare / Agire in modo autonomo e responsabile / Imparare ad imparare / Acquisire e interpretare l’informazione / Individuare collegamenti e relazioni

DISCIPLINE COMUNI

Lingua Italiana / L2 (Inglese - Francese) / Matematica / Storia / IRC / Scienze Motorie e sportive Discipline

DISCIPLINE**INDIRIZZO PROFESSIONALE PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva / Scienza degli alimenti / Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Cucina / Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita / Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica / Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari (Opzione Pasticceria)

DISCIPLINA	LINGUA ITALIANA
PROFILO IN USCITA	➤ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento ✓ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ✓ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale • Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere • Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi • Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica • Utilizzare gli strumenti linguistici in forma ortograficamente, morfologicamente e sintatticamente corretta • Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio • Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca • Produrre testi scritti continui e non continui • Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali • Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale ▪ Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate ▪ Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali ▪ Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione ▪ Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici ▪ Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti ▪ Riflessioni sulla lingua ▪ Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali, metodi e tecniche dell'"officina letteraria" ▪ Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione ▪ Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali ▪ Strumenti e strutture della comunicazione in rete 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dall'Unità nazionale al Novecento • Analizzare e sintetizzare testi letterari e non • Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali • Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico • Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue • Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento • Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento • Elaborare il curriculum vitæ in formato europeo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evoluzione della lingua italiana nel Novecento ▪ Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale ▪ Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio ▪ Riflessioni sulla lingua ▪ Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue ▪ Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica ▪ Struttura di un curriculum vitæ e modalità di compilazione del CV europeo ▪ Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati" ▪ Software "dedicati" per la comunicazione professionale

DISCIPLINA	LINGUE STRANIERE (Inglese / Seconda lingua comunitaria: Francese)
PROFILO IN USCITA	➤ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 (Inglese) e B1 (Francese e Tedesco) del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) ✓ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ✓ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera 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 • Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. ▪ Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo ▪ Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali ▪ Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro ▪ Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete ▪ Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata 	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro • 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 • Sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di indirizzo ▪ Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali ▪ Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali ▪ Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo ▪ Modalità di produzione di testi comunicativi complessi, scritti e/o orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali ▪ Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto ▪ Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici

DISCIPLINA	MATEMATICA
PROFILO IN USCITA	➤ Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative ✓ Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni ✓ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare ✓ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche, negli specifici campi professionali di riferimento

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Ricavare e applicare le formule per la somma dei primi n termini di una progressione aritmetica o geometrica. (tecnico) • Calcolare limiti di funzioni. Calcolare derivate di funzioni. • Analizzare esempi di funzioni discontinue o non derivabili in qualche punto. • Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni $f(x) = a/x$, $f(x) = a^x$, $f(x) = \log x$. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico. • Calcolare derivate di semplici funzioni composte • Calcolare l'integrale di funzioni elementari. • Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni goniometriche, esponenziali, logaritmiche. • Calcolare il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme. • Analizzare distribuzioni doppie di frequenze. Classificare dati secondo due caratteri, rappresentarli graficamente e riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni doppie. (tecnico) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Connettivi e calcolo degli enunciati. Variabili e quantificatori ▪ Ipotesi e tesi. Il principio d'induzione ▪ Insieme dei numeri reali ▪ Potenza n-esima di un binomio ▪ Funzioni polinomiali; funzioni razionali e irrazionali; funzioni esponenziali e logaritmiche; funzioni periodiche ▪ Le coniche: definizioni come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano ▪ Funzioni di due variabili ▪ Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli ▪ Concetto di derivata di una funzione ▪ Proprietà locali e globali delle funzioni ▪ Integrale indefinito e integrale definito ▪ Teoremi del calcolo integrale ▪ Indicatori statistici mediante rapporti e differenze ▪ Concetti di dipendenza, correlazione, regressione ▪ Distribuzioni di probabilità: distribuzione binomiale. Distribuzione di Gauss ▪ Applicazioni negli specifici campi professionali di riferimento e per il controllo di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolare aree attraverso il calcolo integrale • Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione. • Utilizzare la formula di Bayes nei problemi di probabilità condizionata. (solo Tecnico per il Turismo) • Costruire un campione casuale semplice data una popolazione. (solo Tecnico per il Turismo) • Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi (solo Tecnico per il Turismo) • Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il calcolo integrale nella determinazione delle aree ▪ Probabilità totale, condizionata, formula di Bayes (solo Tecnico per il Turismo) ▪ Piano di rilevazione e analisi dei dati Campionamento casuale semplice e inferenza induttiva (solo Tecnico per il Turismo)

DISCIPLINA	STORIA
PROFILO IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro ➤ riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale ➤ comprendere le implicazioni etiche, sociali scientifiche, produttive economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente ✓ Collocare le scoperte scientifiche e tecnologiche in una dimensione temporale, culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi ✓ Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale, trasformata dal corso del tempo nei diversi settori di riferimento

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> ● Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità ● Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche ● Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio ● Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e i loro intrecci con le variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali ● Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscenza delle dinamiche politiche, storiche, economiche del periodo feudale comunale ▪ Conoscenza dei processi di sviluppo dei principali eventi storici ▪ Aspetti principali del processo che determinò la rinascita economica e urbana nel Medioevo ▪ Le innovazioni tecniche in campo agricolo, artigianale e commerciale nel Medioevo ▪ Il tessuto socio-economico e il patrimonio ambientale e culturale dell'Europa medievale e moderna ▪ La rinascita delle arti e della cultura nel Quattrocento e Cinquecento ▪ Il pensiero politico moderno ▪ Scienza e superstizione nel Seicento in Europa ▪ L'età delle Rivoluzioni ▪ L'evoluzione politica ed economica dell'Italia nell'800 ▪ Il patrimonio culturale della Chiesa dal Medioevo al Seicento in Europa. ▪ Fonti dirette e storiografiche del periodo trattato 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ordinare nel tempo gli eventi della guerra e cogliere le trasformazioni dello spazio europeo determinate dall'avanzata e poi dalla crisi delle forze dell'Asse ● Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio ● Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e i loro intrecci con le variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. ● Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'età dei totalitarismi ▪ L'età delle Rivoluzioni e dei totalitarismi ▪ Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali ▪ I conflitti mondiali e il nuovo assetto politico mondiale ▪ La nascita della Repubblica italiana ▪ Guerra e pace ▪ Scienza e tecnologia ▪ Microstoria ▪ Metodo storiografico

DISCIPLINA	IRC
PROFILO IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Affrontare la questione universale della relazione tra Dio e l'uomo e comprenderla attraverso la persona e l'opera di Gesù Cristo. ➤ Partecipare - con opportuni raccordi interdisciplinari - ad un dialogo aperto e costruttivo, attraverso l'esercizio della libertà in una prospettiva di giustizia e di pace
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale ✓Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità ✓ Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero • Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo • Analizzare e interpretare correttamente testi biblici scelti • Ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari • Ricondurre le principali problematiche derivanti dallo sviluppo scientifico-tecnologico a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione • Confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente anche legate alla storia locale • Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana ▪ Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale ▪ Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo ▪ Analisi storica, letteraria e religiosa di testi dell'Antico e del Nuovo Testamento ▪ Elementi principali di storia del cristianesimo fino all'epoca moderna e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea ▪ Ecumenismo e dialogo interreligioso; nuovi movimenti religiosi ▪ Orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero 	<ul style="list-style-type: none"> • Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo • Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero • Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico • Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo • Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione ▪ Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo ▪ Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo ▪ La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione ▪ Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica e professionale

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
PROFILO IN USCITA	➤ Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Padroneggiare le proprie capacità motorie ed espressive adeguandole ai contesti d'uso ✓ Conoscere e utilizzare elementi base di sicurezza, prevenzione, primo soccorso e salute

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le necessità, le potenzialità e i limiti del proprio organismo e imparare a soddisfare in modo naturale e costruttivo le esigenze di movimento, di espressione e di relazione • Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Percorsi di agilità, test di condizione ▪ Le regole e il fair-play dei giochi singoli e di squadra ▪ Principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale in palestra, a scuola e negli spazi aperti ▪ Elementi fondamentali del primo soccorso 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le necessità, le potenzialità e i limiti del proprio organismo e imparare a soddisfare in modo naturale e costruttivo le esigenze di movimento, di espressione e di relazione • Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Percorsi di agilità, test di condizione ▪ Le regole e il fair-play dei giochi singoli e di squadra ▪ Principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale in palestra, a scuola e negli spazi aperti ▪ Elementi fondamentali del primo soccorso

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
PROFILO IN USCITA	➤ Possedere specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera
COMPETENZE	✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche / Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione / Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro / Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale / Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing / Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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.

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio • Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico ▪ Strategie di comunicazione del prodotto ▪ Strumenti di pubblicità e comunicazione ▪ Principi di fidelizzazione del cliente ▪ Tecniche di <i>problem solving</i> ▪ Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci ▪ Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa ▪ Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi ▪ Tecniche di programmazione e controllo dei costi 	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità • Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i> • Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico • Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mercato turistico e sue tendenze ▪ Metodologie e strumenti di marketing turistico ▪ Normativa riguardante la tutela ambientale ▪ Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della Certificazione <i>Ecolabel</i> ▪ Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale ▪ Modalità di calcolo dei margini di guadagno ▪ Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico - ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP • Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili • Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>; • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i> • Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva ▪ Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP ▪ Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica ▪ Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali ▪ Fattori di rischio professionale e ambientale ▪ Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente ▪ Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione ▪ Politica di sconti per la clientela ▪ Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita; ▪ Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. ▪ Elementi di marketing dei servizi turistici ▪ Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive ▪ Tecniche di rilevamento della <i>customer satisfaction</i> ▪ Meccanismi di fidelizzazione cliente ▪ Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico ▪ Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>Customer Care e di Customer Satisfaction</i> • Applicare tecniche di <i>benchmarking</i> • Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i> • Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati • Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività ▪ Metodologie e tecniche di promozione territoriale ▪ Tecniche di analisi SWOT ▪ 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 cliente ▪ Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità ▪ Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica ▪ Tecniche di reportistica aziendale ▪ Tecniche di analisi per indici ▪ Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela ▪ Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
PROFILO IN USCITA	➤ Operare 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
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche ✓ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo ✓ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento ✓ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela (Accoglienza turistica) ✓ Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio (Accoglienza Turistica)

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari • Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi • Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti • Individuare i prodotti tipici di un territorio • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona • Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico • Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti • Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari • Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica. (Accoglienza Turistica) • Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio. (Accoglienza Turistica) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e tradizionale ▪ Funzione nutrizionale dei principi nutritivi ▪ Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande ▪ Risorse enogastronomiche del territorio ▪ Principi di alimentazione equilibrata ▪ Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare ▪ Tecniche di conservazione degli alimenti ▪ Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti ▪ Contribuire alla elaborazione di pacchetti turistici, considerando gli aspetti culturali e valorizzando le risorse enogastronomiche del territorio. (Accoglienza Turistica) ▪ Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • Redigere un piano HACCP • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio di riferimento (Accoglienza Turistica) • Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale (Accoglienza Turistica) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le nuove tendenze di filiera dei prodotti agroalimentari ▪ Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione ▪ Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni ▪ Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie ▪ Certificazioni di qualità e Sistema HACCP ▪ Consuetudini alimentari nelle grandi religioni ▪ Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali e enogastronomiche (Accoglienza Turistica)

DISCIPLINA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE PASTICCERIA
PROFILO IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio ➤ Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri ➤ Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le principali strutture e funzioni aziendali • Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto • Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto • Utilizzare la documentazione tecnica di progetto • Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale • Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali ▪ Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task ▪ Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto. ▪ Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale ▪ Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili • Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi • Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificazione dei prodotti e dei processi ▪ Enti e soggetti preposti alla prevenzione ▪ Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro ▪ Documento di valutazione del rischio ▪ Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi

DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
PROFILO IN USCITA	➤ Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali / Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche ✓ 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 ✓ Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. ✓ Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. ✓ Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web ✓ Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. ✓ 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

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita sostenibile dal punto di vista ambientale • Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio ▪ Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa ▪ Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali ▪ Principi di ecoturismo ▪ Concetti di sostenibilità e certificazione ▪ Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione ▪ Politica di sconti per la clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e 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 • Monitorare il grado di soddisfazione della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico • Strategie di comunicazione del prodotto • Strumenti di pubblicità e comunicazione • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di problem solving e gestione reclami

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2 • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed 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 • Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero <ul style="list-style-type: none"> • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste <ul style="list-style-type: none"> • Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva <ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto <ul style="list-style-type: none"> • Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali ▪ Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale ▪ Elementi di marketing dei servizi turistici ▪ Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera ▪ Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive ▪ Tecniche di rilevamento della customer satisfaction ▪ Meccanismi di fidelizzazione cliente <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico - ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi ▪ Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività ▪ Metodologie e tecniche di promozione territoriale Terminologia di settore in lingua straniera ▪ Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento <ul style="list-style-type: none"> ▪ Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente iniziative di customer care e di customer satisfaction 	<ul style="list-style-type: none"> • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico - culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy • Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento • Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione • Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento <ul style="list-style-type: none"> • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification • Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico <ul style="list-style-type: none"> • Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio • Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Mercato turistico e sue tendenze • Metodologie e strumenti di marketing turistico <ul style="list-style-type: none"> • Normativa riguardante la tutela ambientale Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della <i>Certificazione Ecolabel</i> • Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale • Modalità di calcolo dei margini di guadagno <ul style="list-style-type: none"> • Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela • Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità

DISCIPLINA	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
PROFILO IN USCITA	➤ Operare 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.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. ✓ Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ✓ Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. ✓ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

2° Biennio		5° Anno	
Abilità	Conoscenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e selezionare le informazioni relative a sistemi, tecniche e processi chimici • Applicare la teoria dell'equilibrio chimico per prevedere la reattività del sistema e l'influenza delle variabili operative • Correlare la struttura chimica con le caratteristiche strutturali delle molecole • Documentare le attività individuali e presentare risultati di un'analisi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proprietà di acidi e basi, equilibrio chimico in soluzione acquosa ▪ Principali gruppi funzionali della chimica organica e caratteristiche dei relativi composti ▪ Principi teorici e strumentazione per colorimetria, spettrofotometria nell'UV – VIS e nell'IR; assorbimento atomico ▪ Principi teorici e strumentazione per analisi in emissione, fotometria di fiamma, rifrattometria e polarimetria ▪ Principi teorici e metodiche cromatografiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare i metodi più idonei per la preparazione all'analisi di un campione alimentare • Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio • Elaborare i dati ottenuti da una analisi e esaminarne criticamente i risultati • Applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche chimico – fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno • Definire e applicare la sequenza operativa del metodo analitico previsto • Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare del prodotto • Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi alla conservazione delle materie prime e al processo produttivo ed applicare le relative misure di prevenzione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metodi di campionamento e trattamento dei dati ▪ Metodi di analisi chimico – fisica dei grassi negli alimenti del settore delle produzioni dolciarie e da forno ▪ Metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi e delle proteine ▪ Caratterizzazione analitica delle farine alimentari ▪ Metodi di analisi chimico - fisica delle acque nel contesto delle produzioni dolciarie e da forno

