

**CURRICOLO D'ISTITUTO**  
**IIS "ALDO MORO" – MONTESARCHIO (BN)**

**ITALIANO**  
**BIENNIO**

**Conoscenze**

- ✚ Elementi di base della comunicazione e delle funzioni della lingua.
- ✚ Il lessico fondamentale per la gestione della comunicazione.
- ✚ I principali generi letterari.
- ✚ Le strutture fondamentali del testo narrativo, poetico, informativo, descrittivo e argomentativo.
- ✚ Le funzioni sintattiche della lingua

**Abilità**

- ✚ Saper riconoscere gli elementi fondamentali e gli scopi della comunicazione.
- ✚ Saper usare il lessico fondamentale e le principali strutture grammaticali della lingua italiana in modo consapevole ed appropriato.
- ✚ Saper leggere e comprendere testi letterari, informativi ed argomentativi.
- ✚ Saper produrre testi corretti, coerenti e aderenti alle tracce, riassunti, testi argomentativi, analisi e commenti di testi letterari.
- ✚ Saper riconoscere gli aspetti essenziali della storia, delle idee, della cultura e delle arti legate al territorio di appartenenza.
- ✚ Saper individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale.

**Competenze**

- ✚ Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari. contesti.
- ✚ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- ✚ Produrre testi scritti di varia tipologia in relazione ai diversi scopi comunicativi.

**ITALIANO**  
**TRIENNIO**

**Conoscenze**

- ✚ Analisi di testi letterari afferenti al periodo che va dalle origini alla prima metà del '900, caratteristiche storico-culturali del periodo analizzato, le poetiche e le ideologie di alcuni autori.
- ✚ Dante e il Dolce Stil Novo; La Divina Commedia.
- ✚ F. Petrarca, il Canzoniere.
- ✚ Boccaccio, il Decameron.
- ✚ Ariosto, L'Orlando Furioso.
- ✚ Machiavelli, Il Principe.
- ✚ Tasso, La Gerusalemme Liberata.

**Abilità**

- ✚ Saper mettere in relazione la letteratura con il contesto storico sociale e culturale in cui viene prodotta.
- ✚ Saper utilizzare i linguaggi letterari anche mediante strumenti informatici e multimediali.
- ✚ Saper elaborare una tesi personale, individuando gli argomenti utili a sostegno di essa e quelli utili a confutarne una diversa.
- ✚ Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.
- ✚ Saper riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici per una loro adeguata fruizione e valorizzazione.

- ✚ Saper produrre testi diversi per tipo, destinazione e finalità, orali e scritti.
- ✚ Saper fruire ed utilizzare i diversi registri linguistici al fine di applicarli nei contesti lavorativi.
- ✚ Saper interpretare criticamente ed analizzare autonomamente le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura delle professioni.
- ✚ Il linguaggio poetico dalla fine dell'Ottocento al Novecento (Pascoli, D'Annunzio, Avanguardie e altre correnti, Ungaretti, Montale).
- ✚ Il romanzo otto e novecentesco.
- ✚ La crisi d'identità dell'individuo nella letteratura del Novecento.

### **Competenze**

- ✚ Maturare interesse per le grandi opere letterarie di ogni tempo e paese e cogliere i valori formali ed espressivi in esse presenti.
- ✚ Formulare ipotesi, selezionare conoscenze e strumenti utili alla risoluzione di problemi.
- ✚ Stabilire nessi fra la letteratura e le altre discipline curriculari.
- ✚ Utilizzare e produrre testi multimediali.

## **STORIA BIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Diffusione della specie umana sul pianeta; le periodizzazioni della storia mondiale.
- ✚ Civiltà antiche e alto – medievali; civiltà greca e romana; il cristianesimo; l'Europa romano – barbarica; nascita dell'Islam; gli imperi nell'alto medioevo e il feudalesimo.
- ✚ Lessico di base della storiografia.
- ✚ Principi fondamentali della Costituzione italiana.

### **Abilità**

- ✚ Collocare gli eventi storici in successione cronologica con riferimento alle aree geografiche e al territorio di appartenenza.
- ✚ Discutere i fenomeni storici, sociali ed economici, con riferimento alla realtà contemporanea.
- ✚ Utilizzare gli strumenti storici partendo dalle fonti con riferimento al periodo e alle tematiche studiate.
- ✚ Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico.
- ✚ Riconoscere i rapporti di causa – effetto tra gli eventi storici. operare collegamenti, classificare, categorizzare.

### **Competenze**

- ✚ Saper riconoscere l'importanza della memoria storica nella costruzione della identità individuale e collettiva.
- ✚ Saper utilizzare le date storiche per orientarsi nel passato.
- ✚ Saper utilizzare il lessico specifico.
- ✚ Saper descrivere le principali caratteristiche economiche, sociali, politiche e culturali delle varie civiltà.
- ✚ Saper cogliere il nesso tra passato e presente.

## **STORIA TRIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Principali persistenze e discontinuità tra il secolo XI e il XX in Italia, in Europa e nel mondo.
- ✚ Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.
- ✚ Strumenti di ricerca e divulgazione storica (carte geografiche, mappe, statistiche, testi scolastici, multimediali, siti web).
- ✚ Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.

- ✚ Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo in relazione ai fabbisogni formativi e professionali e ai patrimoni ambientale, culturale ed artistico.

### **Abilità**

- ✚ Saper ricostruire processi di trasformazione, utilizzando le conoscenze dei contesti politico, sociali, economico e culturale.
- ✚ Saper individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali ed internazionali.
- ✚ Saper utilizzare ed applicare criteri, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali.
- ✚ Saper effettuare confronti fra i diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- ✚ Saper utilizzare strumenti e metodi della ricerca storica per affrontare situazioni e risolvere problemi, anche in relazione al campo professionale di riferimento.

### **Competenze**

- ✚ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- ✚ Riconoscere gli aspetti geografici e territoriali, le connessioni con strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
- ✚ Utilizzare gli strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomico, ristorativi e di accoglienza turistica.
- ✚ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare.
- ✚ Progettare, documentare e presentare servizi e prodotti turistici.

## **GEOGRAFIA BIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Conoscere gli strumenti della geografia e forme di rappresentazione grafica (diagramma cartesiano, istogramma, areogramma).
- ✚ Conoscere gli elementi naturali ed antropici del territorio di appartenenza.
- ✚ Conoscere gli elementi fisici che caratterizzano un paesaggio e le trasformazioni operate dall'uomo nel proprio ambiente.
- ✚ Conoscere le risorse naturali della Terra e il rispetto di esse attraverso regole e comportamenti utili.
- ✚ Conoscere le caratteristiche fisico-antropiche dell'Italia e dell'Europa.
- ✚ Divisione politica dell'Europa e dei continenti.
- ✚ Suddivisione delle aree economiche del pianeta.
- ✚ Distribuzione e caratteristiche della popolazione sulla Terra.

### **Abilità**

- ✚ Descrivere mediante l'uso di una carta geografica, le caratteristiche fisiche, demografiche ed economiche dei vari paesi confrontando i diversi paesaggi e individuandone analogie e differenze.
- ✚ Riconoscere gli effetti negativi e positivi che l'uomo ha prodotto sul paesaggio naturale ed ipotizzare un intervento sul proprio territorio che tenda a valorizzare e tutelare l'ambiente, il paesaggio e i beni culturali (visita parchi, strade, centri archeologici, musei).
- ✚ Comprendere l'economia di un paese in relazione alla morfologia, clima, risorse ipotizzando interventi tesi a garantire nuove possibilità di lavoro. (visite aziende locali: pastifici, aziende agricole, aziende vinicole, aziende artigianali, serre, strutture ricettive).

### **Competenze**

- ✚ Leggere l'organizzazione di un territorio utilizzando il linguaggio e gli strumenti della geografia.

- ✚ Riconoscere le modificazioni apportate nel tempo dall'uomo sul territorio.
- ✚ Confrontare i vari territori in relazione a paesaggio, economia, politica e antropologia.
- ✚ Prendere coscienza dell'azione dell'uomo sul territorio con conseguenze sia positive che negative.

## **LINGUA INGLESE BIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Conoscenza degli aspetti comunicativi, del lessico e delle funzioni linguistiche in relazione al contesto e agli interlocutori.
- ✚ Conoscenza delle strutture grammaticali di base, del sistema fonologico e ortografico.
- ✚ Conoscenza di strategie per la comprensione e produzione di brevi e semplici testi riguardanti la sfera personale, sociale e culturale relativa ai paesi anglofoni.

### **Abilità**

- ✚ Saper interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o lavorativo (incontri con i turisti stranieri presso l'area archeologica, sui mezzi di trasporto, partecipazione ad eventi lavorativi che richiedono interazioni in lingua).
- ✚ Saper leggere e comprendere brevi messaggi orali e scritti di interesse personale, quotidiano, sociale o lavorativo (annunci lavorativi, brochure turistiche, linguaggio informatico, testi di canzoni in lingua).
- ✚ Saper produrre brevi testi su argomenti di vita personale, quotidiana e lavorativa (email, curriculum vitae, chat).

### **Competenze**

- ✚ Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi e operativi.
- ✚ Produrre brevi testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

## **LINGUA INGLESE TRIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Conoscenza di strategie per la comprensione globale e selettiva di testi riferita al proprio settore di interesse e di indirizzo.
- ✚ Conoscenza delle principali tipologie testuali comprese quelle tecnico-professionali e di settore.
- ✚ Conoscenza del lessico settoriale anche attraverso l'uso di dizionari.
- ✚ Conoscenza degli aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni.
- ✚ Conoscenza di lessico e fraseologia per affrontare situazioni sociali e di lavoro inerenti al linguaggio specifico di settore.

### **Abilità**

- ✚ Saper distinguere e produrre le principali tipologie testuali comprese quelle tecnico – professionali (ricette, menù, email, fax).
- ✚ Saper interagire in modo appropriato in situazioni comunicative inerenti alla propria sfera professionale (ordinativi di bevande e piatti, prenotazioni telefoniche e via email).
- ✚ Saper riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale (stage presso ristoranti italiani e all'estero).
- ✚ Saper comprendere, produrre e argomentare su testi orali e scritti, relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro (libri enogastronomici internazionali, materiale turistico).

### **Competenze**

- ✚ Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

- ✚ Stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- ✚ Comprendere le differenze culturali dei destinatari per offrire un miglior servizio.
- ✚ Sviluppare capacità di relazione, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.
- ✚ Saper comprendere, produrre e argomentare su testi orali e scritti, relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro (libri enogastronomici internazionali, materiale turistico).

## **SECONDA LINGUA STRANIERA BIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Contesto, scopo e destinatario della comunicazione.
- ✚ Sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase.
- ✚ Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali.
- ✚ Elementi di base della funzione della lingua.
- ✚ Tecnica di comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e brevi, scritti, orali e multimediali.
- ✚ Aspetti socio-culturali dei paesi di cui si studia la lingua.

### **Abilità**

- ✚ Scambiare informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti di interesse personale, familiare e sociale.
- ✚ Corrispondenza grafema-fonema.
- ✚ Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana.
- ✚ Scrivere in maniera semplice situazioni relative alla sfera personale o sociale.
- ✚ Descrivere con semplici frasi esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale.

### **Competenze**

- ✚ Comprendere punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
- ✚ Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

## **SECONDA LINGUA STRANIERA TRIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.
- ✚ Strategie compensative nell'interazione orale.
- ✚ Caratteristiche delle principali tipologie testuali tecnico-professionali.
- ✚ Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio e di lavoro.

### **Abilità**

- ✚ Interagire in conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
- ✚ Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
- ✚ Produrre testi scritti, anche tecnico-professionale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.
- ✚ Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi dettagliati.

### **Competenze**

- ✚ Saper produrre testi orali adatti alle varie situazioni interattive.
- ✚ Saper esprimere i propri gusti e descrivere le sensazioni sul cibo; saper comunicare nell'ambito lavorativo; saper dare informazioni su ricette, strade e luoghi di interesse.
- ✚ Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali.

## **MATEMATICA BIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Gli insiemi numerici  $N$ ,  $Z$ ,  $Q$ ,  $R$ . Calcolo letterale.
- ✚ Enti fondamentali della geometria euclidea. Assiomi, Teoremi e Definizioni.
- ✚ Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza tra figure, poligoni e loro proprietà.
- ✚ Proprietà di figure geometriche. Teorema di Pitagora. Circonferenza e cerchio.
- ✚ Tecniche per risolvere un problema utilizzando frazioni, proporzioni e percentuali.
- ✚ Equazioni di I grado. Sistemi di equazioni di I grado. Problemi di I grado.
- ✚ Il piano cartesiano. Risoluzione di problemi geometrici e algebrici.
- ✚ Radicali quadratici.

### **Abilità**

- ✚ Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico e algebrico per risolvere problemi.
- ✚ Risolvere equazioni, sistemi di equazioni, disequazioni di primo grado.
- ✚ Eseguire rappresentazioni grafiche e costruzioni geometriche.
- ✚ Comprendere il testo e usare il linguaggio specifico.

### **Competenze**

- ✚ Riconoscere la strategia più idonea per la risoluzione di problemi di natura pratica.
- ✚ Orientarsi, individuando le fasi del percorso risolutivo in un procedimento logico e coerente, in maniera responsabile e autonoma.

## **MATEMATICA TRIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Equazioni e disequazioni di grado superiore al primo.
- ✚ Conoscenza del Piano Cartesiano.
- ✚ Caratteristiche di funzioni: lineari e di secondo grado.
- ✚ Concetto di funzione analitica. Studio di una funzione razionale intera e fratta.
- ✚ Elementi di Statistica metodologica.

### **Abilità**

- ✚ Tradurre situazioni problematiche reali in modelli matematici;
- ✚ Risolvere equazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo;
- ✚ Risolvere disequazioni di primo grado e di grado superiore al primo;
- ✚ Saper rappresentare graficamente funzioni lineari e di secondo grado.
- ✚ Rappresentare ed interpretare il grafico di una funzione;
- ✚ Conoscere le fasi di una rilevazione statistica.

### **COMPETENZE**

- ✚ Saper vedere e interpretare il mondo con gli strumenti che la Matematica ci offre.
- ✚ Saper collegare il pensiero matematico nei grandi temi riguardanti l'evoluzione delle idee e nella cultura scientifica
- ✚ 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.

## **SCIENZE INTEGRATE: SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA**

### **PRIMO ANNO**

#### **Conoscenze**

- ✚ Il Sistema solare e la Terra.
- ✚ Dinamicità della litosfera; fenomeni sismici e vulcanici.
- ✚ I minerali e loro proprietà fisiche; le rocce magmatiche, le rocce sedimentarie e le rocce metamorfiche; il ciclo delle rocce.
- ✚ L'idrosfera marina, fondali marini caratteristiche dell'acqua fisiche e chimiche, inquinamento dell'acqua i movimenti dell'acqua; le onde le correnti.
- ✚ L'atmosfera; il clima; le conseguenze delle modificazioni climatiche: disponibilità di acqua potabile, desertificazione, grandi migrazioni umane.
- ✚ Le coordinate geografiche: latitudine e longitudine, paralleli e meridiani.
- ✚ Origine della vita e comparsa delle prime cellule eucariote; organismi autotrofi ed eterotrofi.
- ✚ Vita e opere di Darwin: teoria evolutiva, fissismo e creazionismo.
- ✚ I virus: relazione tra la loro struttura e la capacità d'infectare una cellula ospite.
- ✚ Gli organismi procarioti; caratteristiche strutturali dei batteri.
- ✚ Differenze tra cellula animale e cellula vegetale; i cromosomi; la divisione cellulare: mitosi e meiosi.
- ✚ Struttura e funzione della membrana, del nucleo e degli organuli citoplasmatici.
- ✚ Carboidrati, proteine, lipidi e acidi nucleici.
- ✚ Gli ecosistemi: la loro struttura di base e i motivi della loro relativa fragilità; il flusso di energia; reazioni fondamentali di respirazione cellulare e fotosintesi.
- ✚ Gli ecosistemi: la loro struttura di base e i motivi della loro relativa fragilità; Il flusso di energia; Reazioni fondamentali di respirazione cellulare e fotosintesi.
- ✚ La nascita della genetica, gli studi di Mendel e la loro applicazione. Il corpo umano come un sistema complesso; concetto di omeostasi.
- ✚ Importanza della prevenzione nelle malattie; Educazione alimentare; danni e dipendenze da sostanze stupefacenti; danni causati dal fumo.
- ✚ La crescita della popolazione umana e le relative conseguenze (sanitarie, alimentari, economiche).
- ✚ Ecologia: la protezione dell'ambiente (uso sostenibile delle risorse naturali e gestione dei rifiuti).

#### **Abilità**

- ✚ Illustrare le conseguenze sul nostro pianeta dei moti di rotazione e di rivoluzione della Terra.
- ✚ Descrivere i cambiamenti dell'atmosfera negli ultimi secoli a causa delle attività umane, prevedendo i possibili pericoli futuri.
- ✚ Analizzare lo stato attuale del nostro pianeta e le modificazioni in corso, con la consapevolezza che la Terra non dispone di risorse illimitate.
- ✚ Descrivere la struttura comune a tutte le cellule eucariote, distinguendo anche tra cellule animali e cellule vegetali.
- ✚ Indicare le caratteristiche comuni degli organismi che fanno parte dei tre domini della natura.
- ✚ Spiegare il significato della classificazione, indicando i parametri più frequentemente utilizzati per classificare gli organismi.
- ✚ Descrivere la storia evolutiva degli esseri umani mettendo in rilievo la complessità dell'albero filogenetico degli ominidi.
- ✚ Spiegare la complessità del corpo umano analizzando le interconnessioni tra i vari sistemi (o apparati).
- ✚ Spiegare l'importanza dei carboidrati come combustibili per le cellule. Spiegare la capacità della cellula vegetale di produrre materia organica.

- ✚ Descrivere il meccanismo di duplicazione del DNA e di sintesi delle proteine.
- ✚ Descrivere il ruolo degli organismi indispensabili per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento.

### **Competenze**

- ✚ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- ✚ Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- ✚ Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

## **SCIENZE INTEGRATE: CHIMICA SECONDO ANNO**

### **Conoscenze**

- ✚ Sistemi omogenei ed eterogenei: filtrazione, distillazione, cristallizzazione. Le evidenze sperimentali di una sostanza pura: elementi, composti, atomi, molecole e ioni. I passaggi di stato e il modello cinetico – molecolare della materia.
- ✚ La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro. Il modello atomico a strati. Numero atomico, numero di massa, isotopi. Il sistema periodico e le proprietà periodiche: metalli, non metalli, semimetalli, elementi della vita.
- ✚ Legami chimici: la scala di elettronegatività, legami forti e deboli, la forma delle molecole e i legami intermolecolari di zuccheri, lipidi e proteine. Nomenclatura chimica e bilanciamento delle equazioni di reazione.
- ✚ Le concentrazioni delle soluzioni con sostanze e solventi innocui: percento in peso, molarità.
- ✚ Le principali teorie acido-base, gli acidi e le basi nell'alimentazione, il pH, gli indicatori vegetali. La composizione, la conservazione degli alimenti e la loro trasformazione.

### **Abilità**

- ✚ Saper utilizzare il modello cinetico molecolare per interpretare le trasformazioni fisiche e chimiche (trasformazioni degli alimenti, fenomeni fisici e chimici della vita quotidiana).
- ✚ Saper utilizzare la mole come ponte tra il mondo macroscopico delle sostanze e il mondo microscopico di atomi, molecole e ioni (Caratterizzare il fenomeno, oggetto di studio con grandezze fisiche e chimiche).
- ✚ Saper descrivere la struttura elettronica a livelli di energia degli atomi e le principali proprietà periodiche degli elementi (proprietà degli elementi chimici di uso quotidiano; i metalli utilizzati in cucina).
- ✚ Saper preparare soluzioni di data concentrazione con acqua, solventi e materiali in uso in ambito alimentare (preparazione di soluzioni di uso alimentare; lettura e comprensione di etichette di acque minerali e di soluzioni di uso alimentare).
- ✚ Saper riconoscere i materiali enogastronomici acidi e basici tramite indicatori (misura del pH di materiali di uso alimentare).

### **Competenze**

- ✚ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale.
- ✚ Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- ✚ Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

## **ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI TRIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Conoscenza delle proprietà di acidi e basi.

- ✚ Conoscenza dell'equilibrio chimico in soluzione acquosa.
- ✚ Conoscenza sei principali gruppi funzionali della chimica organica e caratteristiche dei relativi composti.
- ✚ Conoscenza delle fasi operative di una procedura analitica.
- ✚ Conoscenza dei metodi ottici di analisi chimica strumentale.
- ✚ Conoscenza dei metodi cromatografici.
- ✚ Conoscenza dei metodi di campionamento e trattamento dei dati.
- ✚ Conoscenza dei metodi di analisi chimico – fisica dei grassi negli alimenti del settore delle produzioni dolciarie e da forno.
- ✚ Conoscenza dei metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi e delle proteine.
- ✚ Conoscenza della caratterizzazione analitica delle farine alimentari.
- ✚ Conoscenza dei metodi di analisi chimico - fisica delle acque nel contesto delle produzioni dolciarie e da forno.

### **Abilità**

- ✚ Saper individuare e selezionare le informazioni relative a sistemi, tecniche e processi chimici dei prodotti alimentari (reazioni chimiche nascoste nei vari processi di produzione, lavorazione e conservazione di prodotti alimentari).
- ✚ Saper applicare la teoria dell'equilibrio chimico per prevedere la reattività del sistema e l'influenza delle variabili operative.
- ✚ Saper documentare le attività individuali e presentare risultati di un'analisi (report di esperienze di laboratorio).
- ✚ Applicare i metodi più idonei per la preparazione all'analisi di un campione alimentare, individuando gli strumenti e i metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio (determinazione dell'acidità di un olio).
- ✚ Elaborare i dati ottenuti da un'analisi ed esaminarne criticamente i risultati (lettura e comprensione delle schede tecniche che contengono i principali parametri di analisi degli oli e dei glucidi utilizzati in pasticceria).
- ✚ 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 (definizione della sequenza operativa del metodo analitico previsto per la caratterizzazione delle farine).
- ✚ Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare del prodotto (acquisizione di informazioni sul prodotto semilavorato offerto dai fornitori).
- ✚ Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi alla conservazione delle materie prime e al processo produttivo.

### **Competenze**

- ✚ Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- ✚ Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- ✚ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ✚ Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- ✚ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- ✚ 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.

## **TECNOLOGIE DELLA INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE**

### **BIENNIO**

#### **Conoscenze**

- ✚ Informazioni, dati e loro codifica.
- ✚ Architettura e componenti di un computer.
- ✚ Funzioni di un sistema operativo.
- ✚ Software di utilità e software applicativi.
- ✚ Concetto di algoritmo.
- ✚ Fasi risolutive di un problema e loro rappresentazione.
- ✚ Tecniche di rappresentazione di testi, dati e funzioni.
- ✚ Funzioni e caratteristiche della rete Internet.
- ✚ Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore.
- ✚ Tecniche di rappresentazione di testi, dati e funzioni.
- ✚ Sistemi di documentazione e archiviazione di progetti, disegni e materiali informativi.
- ✚ Fattori che influenzano una produzione.
- ✚ Forme di comunicazione commerciale e pubblicità.
- ✚ Tecniche di comunicazione e di presentazione.
- ✚ Lessico di settore.
- ✚ Elementi principali dei sistemi informativi.

#### **Abilità**

- ✚ Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione).
- ✚ Riconoscere ed utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo.
- ✚ Utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica.
- ✚ Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni.
- ✚ Utilizzare gli strumenti informatici nelle applicazioni d'interesse, nelle discipline di area generale e di indirizzo.
- ✚ Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.
- ✚ Utilizzare la rete per attività di comunicazione interpersonale.
- ✚ Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete, con particolare riferimento alla tutela della privacy.
- ✚ Leggere e costruire schemi a blocchi.
- ✚ Applicare tecniche di comunicazione efficace.
- ✚ Usare il linguaggio appropriato alla situazione comunicativa.

#### **Competenze**

- ✚ 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.
- ✚ Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

## **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

### **BIENNIO**

#### **Conoscenze**

- ✚ Il ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni.
- ✚ Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.
- ✚ Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti.
- ✚ L'igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.
- ✚ La conservazione e la cottura degli alimenti.
- ✚ Le confezioni alimentari ed etichette.

### **Abilità**

- ✚ Saper classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per individuare le proprie abitudini alimentari).
- ✚ Saper interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc., pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per individuare le proprie abitudini alimentari ed interpretarli).
- ✚ Saper descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per delineare un riconoscimento delle principali funzioni degli alimenti).
- ✚ Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per una corretta applicazione della normativa HACCP).
- ✚ Saper individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per individuare porzioni alternative).
- ✚ Saper indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per riconoscere l'importanza di una buona alimentazione).
- ✚ Saper valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per manipolare gli alimenti in principali metodi di cottura).
- ✚ Saper scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per manipolare gli alimenti in principali metodi di conservazione).
- ✚ Saper interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per una corretta lettura delle etichette individuando la tracciabilità di filiera).
- ✚ Saper individuare confezione ed imballaggi a norma. (pratica laboratoriale presso aziende presenti sul territorio per diversificare gli imballaggi ai fini di un loro smaltimento).

### **Competenze**

- ✚ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- ✚ Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.

## **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE TRIENNIO**

### **ARTICOLAZIONI: ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA**

### **Conoscenze**

- ✚ Conoscere il concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.
- ✚ Conoscere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.
- ✚ Conoscere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.

- ✚ Conoscere le risorse enogastronomiche del territorio.
- ✚ Conoscere i principi di alimentazione equilibrata.
- ✚ Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.
- ✚ Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti.
- ✚ Conoscere le tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti
- ✚ Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
- ✚ Conoscere le allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
- ✚ Conoscere la classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.
- ✚ Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
- ✚ Conoscere le certificazioni di qualità e Sistema HACCP.

### **Abilità**

- ✚ Saper porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari (Alternanza scuola- lavoro presso aziende ristorative del territorio per evidenziare menù che rievocano le varie tappe storiche).
- ✚ Saper distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi (Alternanza scuola- lavoro presso aziende del territorio per individuare menù equilibrati).
- ✚ Saper individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti (Alternanza scuola- lavoro presso aziende del territorio per evidenziare le fasi produttive e di trasformazione di alimenti e bevande).
- ✚ Saper individuare i prodotti tipici di un territorio (Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per l'utilizzazione dei prodotti tipici).
- ✚ Saper utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona (alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per la costruzione di menù equilibrati ed adeguati alle esigenze del cliente).
- ✚ Saper riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico (alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per giusti abbinamenti cibo-bevande).
- ✚ Saper distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti (alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per consigliare prodotti DOP, IGP, STG).
- ✚ Saper applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari (Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per l'acquisizione di corretti comportamenti igienico-sanitari).
- ✚ Saper individuare le nuove tendenze del settore di riferimento (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende del territorio per promuovere le tendenze di consumo alimentare nella società moderna).
- ✚ Saper individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende ristorative del territorio per proporre menù con nuovi prodotti alimentari).
- ✚ Saper formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della Clientela (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende ristorative del territorio per redigere menù in base alle richieste fisiologiche e patologiche del cliente).
- ✚ Saper redigere un piano di HACCP (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende ristorative del territorio per compilare una semplice check-list del sistema HACCP).
- ✚ Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. (Alternanza scuola-lavoro/stage presso aziende del territorio per individuare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni).

### **Competenze**

- ✚ 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.

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE TRIENNIO ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

### Conoscenze

- ✚ La storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità.
- ✚ Le caratteristiche alimentari e culturali del cibo.
- ✚ I marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.
- ✚ Le risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.
- ✚ Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.
- ✚ Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti.
- ✚ Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche.
- ✚ Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione.
- ✚ Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.

### Abilità

- ✚ Saper collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio (Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per evidenziare menù che rievocano le varie tappe storiche).
- ✚ Saper identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera (Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per evidenziare la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti tipici).
- ✚ Saper riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica (Stage presso aziende del territorio per proporre menù con nuovi prodotti alimentari).
- ✚ Saper contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio (Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per la promozione di itinerari enogastronomici).
- ✚ Saper identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto (Stage presso aziende del territorio per compilare una semplice check-list del sistema HACCP).
- ✚ Saper individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche (Alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio per l'acquisizione di corretti comportamenti igienico-sanitari).
- ✚ Saper riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende ristorative del territorio per proporre le tendenze innovative internazionali del settore).
- ✚ Saper predisporre menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende ristorative del territorio per redigere menù in base alle richieste fisiologiche e patologiche del cliente).

- ✚ Saper gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione (Alternanza scuola-lavoro/Stage presso aziende ristorative del territorio per adottare comportamenti corretti in ambito lavorativo).

### **Competenze**

- ✚ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- ✚ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- ✚ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ✚ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- ✚ Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico- alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico – artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- ✚ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
- ✚ Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.
- ✚ Saper individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

## **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA BIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Figure professionali che operano nel settore enogastronomico caratteristiche delle professioni.
- ✚ Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.
- ✚ Elementi di deontologia professionale.
- ✚ Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.
- ✚ Igiene personale, dei prodotti dei processi di lavoro e pulizia degli ambienti, norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.
- ✚ Cenni sul corretto utilizzo gastronomico delle principali materie prime.
- ✚ Principali tipi di menù e successione dei piatti.
- ✚ Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.
- ✚ Principali tecniche di produzione di salse, contorni uova, primi e secondi piatti.
- ✚ Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

### **Abilità**

- ✚ Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. (osservazioni delle figure professionali degli operatori di cucina).
- ✚ Identificare attrezzature e utensili di uso comune. (applicazione delle conoscenze di base in ambito domestico).
- ✚ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature (applicazione delle conoscenze di base in ambito domestico).
- ✚ Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all’igiene personale, la preparazione, la cottura, la conservazione dei prodotti e la pulizia dei laboratori (applicazione delle conoscenze di base in ambito domestico).
- ✚ Sapere i principi sulla sicurezza del lavoratore nell’ambito della struttura ricettiva (contesto domestico).
- ✚ Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera (analisi dei concetti di base nell’ambito territoriale).

- ✚ Distinguere le diverse tipologie di menù (esame delle diverse offerte gastronomiche nelle strutture ristorative locali).
- ✚ Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e pasticceria (contesto domestico).
- ✚ Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche (contesto domestico).

### **Competenze**

- ✚ Riconoscere le caratteristiche essenziali della struttura ristorativa.
- ✚ Padroneggiare gli strumenti di uso comune nella lavorazione del processo produttivo.
- ✚ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali per la produzione di servizi.
- ✚ Valorizzare nelle varie preparazioni i prodotti del territorio.

## **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA TRIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- ✚ Caratteristiche della cucina regionale, nazionale, internazionale.
- ✚ Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- ✚ Criteri di elaborazione di un menu e carte.
- ✚ Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- ✚ Costi di produzione del settore cucina.
- ✚ Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
- ✚ Organizzazione del personale del settore cucina.
- ✚ Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti
- ✚ Programmazione e organizzazione della produzione
- ✚ Tecniche di cucina.
- ✚ Tecniche di pasticceria.
- ✚ Software di settore.
- ✚ Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- ✚ Caratteristiche di prodotti del territorio.
- ✚ Tecniche di catering e banqueting.
- ✚ Tipologie di intolleranze alimentari.
- ✚ Sistema HACCP.
- ✚ Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- ✚ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

### **Abilità**

- ✚ Individuare le componenti culturali della gastronomia.
- ✚ Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.
- ✚ Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
- ✚ Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.
- ✚ Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.
- ✚ Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
- ✚ Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
- ✚ Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.
- ✚ Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.
- ✚ Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.
- ✚ Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
- ✚ Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.
- ✚ Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.

- ✚ Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.
- ✚ Realizzare piatti con prodotti del territorio.
- ✚ Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- ✚ Progettare menu per tipologia di eventi.
- ✚ Simulare eventi di catering e banqueting.
- ✚ Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- ✚ Simulare un piano di HACCP.
- ✚ Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
- ✚ Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
- ✚ Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

### **Competenze**

- ✚ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- ✚ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- ✚ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ✚ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✚ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✚ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- ✚ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- ✚ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

## **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA & VENDITA BIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
- ✚ Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar.
- ✚ Elementi di deontologia professionale.
- ✚ Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.
- ✚ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.
- ✚ Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.
- ✚ Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.
- ✚ Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.
- ✚ Principali tipi di menu e successione dei piatti.
- ✚ Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.
- ✚ Tecniche di base di sala: *mise en place* e stili di servizio.
- ✚ Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.

### **Abilità**

- ✚ Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.
- ✚ Identificare attrezzature e utensili di uso comune.

- ✚ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- ✚ Rispettare le “buone pratiche” inerenti all’igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
- ✚ Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
- ✚ Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.
- ✚ Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.
- ✚ Distinguere il menu dalla carta.
- ✚ Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.

### **Competenze**

- ✚ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
- ✚ Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti.

## **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA & VENDITA TRIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.
- ✚ Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.
- ✚ Tecniche di catering e banqueting.
- ✚ Caratteristiche organolettiche del vino.
- ✚ Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.
- ✚ Tecniche di gestione dell’azienda turistico-ristorativa.
- ✚ Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.
- ✚ Principi di analisi sensoriale dei vini.
- ✚ Enografia nazionale e internazionale.
- ✚ Software del settore turistico- ristorativo.
- ✚ Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- ✚ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

### **Abilità**

- ✚ Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.
- ✚ Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.
- ✚ Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.
- ✚ Progettare menu e servizi funzionali all’organizzazione di catering e banqueting.
- ✚ Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.
- ✚ Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l’attribuzione delle denominazioni dei vini.
- ✚ Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.
- ✚ Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.
- ✚ Simulare la gestione di un’azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.
- ✚ Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.
- ✚ Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.
- ✚ Eseguire analisi sensoriali del vino.
- ✚ Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.
- ✚ Utilizzare il sistema informativo di un’impresa turistico-ristorativa.
- ✚ Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

- ✚ Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

### **Competenze**

- ✚ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di
- ✚ comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- ✚ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- ✚ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,
- ✚ nutrizionale e gastronomico.
- ✚ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✚ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- ✚ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- ✚ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

## **LABORATORIO SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA BIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.
- ✚ Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera.
- ✚ Elementi base di menu.
- ✚ Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza.
- ✚ Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti.
- ✚ Le operazioni del ciclo cliente.
- ✚ Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.
- ✚ Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano.
- ✚ Elementi di base di vendita e assistenza clienti.
- ✚ Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi.
- ✚ Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali.
- ✚ Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio.
- ✚ Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona.
- ✚ Tecniche di comunicazione professionale.
- ✚ Il conto cliente.
- ✚ Gli arrangiamenti alberghieri.
- ✚ La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere.
- ✚ La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.

### **Abilità**

- ✚ Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio.
- ✚ Presentare i prodotti/servizi offerti.
- ✚ Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente.
- ✚ Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente.
- ✚ Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti.
- ✚ Identificare le strutture ricettive e di ospitalità.
- ✚ Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia.
- ✚ Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.

- ✚ Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.
- ✚ Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente.
- ✚ Impostare il conto di un cliente individuale.
- ✚ Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.

### **Competenze**

- ✚ Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
- ✚ Utilizzare e produrre testi multimediali.

## **LABORATORIO SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA TRIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere.
- ✚ Sistema di gestione del servizio alberghiero.
- ✚ Tecniche di gestione della clientela.
- ✚ Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere.
- ✚ Ecoturismo.
- ✚ Software di settore.
- ✚ Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.
- ✚ Piano di Marketing.
- ✚ Vendita del prodotto turistico.
- ✚ Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.
- ✚ Lessico di settore in lingua straniera.
- ✚ Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

### **Abilità**

- ✚ Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici.
- ✚ Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie.
- ✚ Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico-alberghiere.
- ✚ Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi.
- ✚ Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa.
- ✚ Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.
- ✚ Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.
- ✚ Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.
- ✚ Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita.
- ✚ Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali.
- ✚ Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

### **Competenze**

- ✚ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- ✚ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- ✚ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

- ✚ Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera.
- ✚ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- ✚ Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- ✚ Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- ✚ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- ✚ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

## **DIRITTO ED ECONOMIA BIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Fondamenti dell'attività economica e soggetti economici (consumatore, impresa, pubblica amministrazione, enti no profit).
- ✚ Fonti normative e loro gerarchia.
- ✚ Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri.
- ✚ Soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese (impresa e imprenditore sotto il profilo giuridico ed economico).
- ✚ Fattori della produzione, forme di mercato e elementi che le connotano.
- ✚ Mercato della moneta e andamenti che lo caratterizzano.
- ✚ Strutture dei sistemi economici e loro dinamiche (processi di crescita e squilibri dello sviluppo).
- ✚ Forme di stato e forme di governo.
- ✚ Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana.
- ✚ Istituzioni locali, nazionali e internazionali.
- ✚ Conoscenze essenziali per l'accesso al lavoro e alle professioni.
- ✚ Il curriculum vitae secondo il modello europeo e le tipologie di colloquio di lavoro (individuale, di gruppo, on line ecc.).

### **Abilità**

- ✚ Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati.
- ✚ Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura.
- ✚ Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio.
- ✚ Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale.
- ✚ Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione.
- ✚ Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici e dei mercati locali, nazionali e internazionali.
- ✚ Riconoscere i modelli, i processi e i flussi informativi tipici del sistema azienda con particolare riferimento alle tipologie aziendali oggetto di studio.
- ✚ Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete.
- ✚ Redigere il curriculum vitae secondo il modello europeo.

### **Competenze**

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

- ✚ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA TRIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Caratteristiche del mercato turistico.
- ✚ Costituzione dell'impresa turistica.
- ✚ Organizzazione delle risorse umane nell'impresa turistica.
- ✚ Normativa di settore anche relativa alla sicurezza e alla tutela ambientale.
- ✚ Contratti di lavoro del settore turistico-alberghiero.
- ✚ Forme di finanziamento dell'impresa turistica.
- ✚ Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistica.
- ✚ Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica.

### **Abilità**

- ✚ Individuare le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore dell'accoglienza e ospitalità alberghiera.
- ✚ Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistiche.
- ✚ Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica e individuare il ruolo del personale nel settore di appartenenza.
- ✚ Comprendere il linguaggio giuridico ed applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.
- ✚ Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro ed utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico.
- ✚ Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità.
- ✚ Utilizzare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistica.
- ✚ Redigere la contabilità di settore.
- ✚ Classificare e configurare i costi di un'impresa, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.
- ✚ Interpretare i dati del bilancio di esercizio.
- ✚ Analizzare il risultato economico d'esercizio.

### **Competenze**

- ✚ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera.
- ✚ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ✚ Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- ✚ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- ✚ Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- ✚ Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere.
- ✚ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- ✚ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

## **SCIENZE MOTORIE BIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Conoscenza del proprio corpo, della sua funzionalità e delle capacità di equilibrio statico e dinamico.
- ✚ Gli aspetti fondamentali di alcune pratiche sportive.
- ✚ Elementi fondamentali di primo soccorso e di alimentazione.
- ✚ Sicurezza e prevenzione, salute e benessere.

### **Abilità**

- ✚ Avere una buona percezione di sé.
- ✚ Elaborare risposte motorie efficaci e personali in percorsi cronometrati con piccoli e grandi attrezzi.
- ✚ Assumere posture corrette a carico naturale e in movimento.

### **Competenze**

- ✚ Avere Padronanza del proprio corpo e percezione sensoriale.
- ✚ Conoscere i concetti di coordinazione, schema motorio, equilibrio e orientamento.
- ✚ Adottare un sano stile di vita.
- ✚ Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale in palestra, a casa e negli spazi aperti, compreso quello stradale.

## **SCIENZE MOTORIE TRIENNIO**

### **Conoscenze**

- ✚ Apparato cardio-respiratorio nel movimento.
- ✚ I gesti arbitrali dei principali giochi di squadra praticati.
- ✚ Regole di prevenzione e attuazione della sicurezza personale a scuola e in ambienti esterni.
- ✚ Sicurezza e prevenzione, salute e benessere.

### **Abilità**

- ✚ Mantenere un impegno motorio prolungato nel tempo manifestando autocontrollo del proprio corpo nella sua funzionalità cardio-respiratoria e muscolare.
- ✚ Decodificare i gesti arbitrali in relazione all'applicazione del regolamento di gioco.
- ✚ FAIR-PLAY: utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile.

### **Competenze**

- ✚ Adottare un sano stile di vita.
- ✚ Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale in palestra, a casa e negli spazi aperti, compreso quello stradale.
- ✚ Adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività, nel rispetto della propria e dell'altrui incolumità.
- ✚ Conoscere le informazioni relative all'intervento di primo soccorso.
- ✚ Avere piena conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici.

## **TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI TRIENNIO SETTORE PASTICCERIA**

### **Conoscenze**

- ✚ Norme e tecniche di rappresentazione grafica.
- ✚ Sistemi e organi per la trasmissione del moto.

- ✚ Funzionamento dei circuiti pneumatici.
- ✚ Principi di elettrotecnica, funzionamento e caratteristiche dei circuiti e dei componenti elettrici.
- ✚ Principi di funzionamento e struttura dei motori elettrici, in cc e ca.
- ✚ Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno.
- ✚ Tipologie di organigrammi.
- ✚ Gestione dei magazzini e delle scorte.
- ✚ Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali.
- ✚ Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria dolciaria.
- ✚ Funzionamento dei circuiti elettropneumatici.
- ✚ Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico.
- ✚ Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane.
- ✚ Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione.
- ✚ Certificazioni aziendali relative al sistema qualità, ambiente e sicurezza.
- ✚ Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro.

### **Abilità**

- ✚ Interpretare schemi e disegni riportati sui manuali d'istruzione e sulla documentazione tecnica a corredo di macchine del settore.
- ✚ Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto di macchine del settore.
- ✚ Applicare leggi della cinematica e della dinamica all'analisi della trasmissione del moto in macchine del settore al fine di calcolare le condizioni di esercizio dei loro organi mobili di lavoro.
- ✚ Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti pneumatici e elettrici delle macchine del settore.
- ✚ Illustrare, utilizzando gli opportuni schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciarie da forno.
- ✚ Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi.
- ✚ Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali.
- ✚ Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime.
- ✚ Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria dolciaria.
- ✚ Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.
- ✚ Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore.
- ✚ Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane.
- ✚ Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout.
- ✚ Condurre e controllare macchine ed impianti del settore.
- ✚ Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.
- ✚ Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

### **Competenze**

- ✚ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.
- ✚ 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.

- ✚ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- ✚ Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
- ✚ Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- ✚ Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

## TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE TRIENNIO SETTORE ACCOGLIENZA

### Conoscenze

- ✚ Struttura e codici dei processi comunicativi.
- ✚ Tecniche e strategie nella comunicazione audiovisiva.
- ✚ Mezzi, strumenti e metodi delle comunicazioni di massa.
- ✚ Processi comunicativi e target di riferimento.
- ✚ Modelli comunicativi e linguaggi dei media tradizionali e dei new media.
- ✚ Comunicazione pubblicitaria.
- ✚ Software per la gestione di testi e immagini.
- ✚ Sicurezza nella comunicazione pubblicitaria.
- ✚ Dinamiche sociali e tecniche di comunicazione individuale e di gruppo.
- ✚ Tecniche di fidelizzazione della clientela.
- ✚ Strutture dei processi e comunicativi con riferimento ai caratteri dei singoli media.
- ✚ Criteri e metodi per la definizione e progettazione di campagne pubblicitarie.
- ✚ Lessico di settore in lingua inglese.

### Abilità

- ✚ Riconoscere ed interpretare tecniche e strategie della comunicazione verbale e non verbale al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa.
- ✚ Riconoscere le potenzialità della comunicazione a stampa e audiovisiva.
- ✚ Individuare i fattori interni ed esterni che influenzano la percezione, l'attenzione e la memorizzazione delle informazioni.
- ✚ Individuare linguaggi funzionali ai contesti comunicativi e alla sicurezza.
- ✚ Interpretare dati su stili di vita e comportamenti dei consumatori per individuare bisogni, gusti e abitudini di persone e gruppi sociali.
- ✚ Analizzare e interpretare messaggi di comunicazione visiva e pubblicitaria.
- ✚ Utilizzare software per elaborare testi e immagini funzionali alla comunicazione.
- ✚ Individuare le strategie di comunicazione dell'immagine aziendale.
- ✚ Individuare le tecniche per la fidelizzazione del cliente.
- ✚ Individuare strategie per la promozione delle vendite.
- ✚ Utilizzare il linguaggio visivo in funzione del target di clienti e della tipologia del messaggio.
- ✚ Realizzare prodotti a stampa e audiovisivi per la comunicazione pubblicitaria.
- ✚ Individuare attrezzature idonee alla realizzazione di un prodotto pubblicitario.
- ✚ Utilizzare il software di settore per la realizzazione di prodotti pubblicitari.
- ✚ Intervenire nella realizzazione di un piano di comunicazione aziendale o di campagne pubblicitarie.
- ✚ Sviluppare casi aziendali e progetti in collaborazione con il territorio.
- ✚ Utilizzare il lessico di settore in lingua inglese.

### Competenze

- ✚ Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali.
- ✚ Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.
- ✚ Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction.
- ✚ Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.
- ✚ Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematica.
- ✚ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- ✚ Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- ✚ Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.