



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "DOMENICO REA"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI SOCIO SANITARI: ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE ODONTOTECNICO
TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
LICEO SCIENZE UMANE – OPZIONE ECONOMICO SOCIALE
COD. MINISTERIALE: SAIS07700L | COD. FISCALE: 94086160655 | COD. UFF. 8D4EV6
SITO WEB: www.istitutosuperioredomenicorea.edu.it



CURRICOLO VERTICALE

Il curriculum d'istituto caratterizza la scuola dell'autonomia, in quanto è espressione della libertà di insegnamento e, al tempo stesso, esplicita le scelte della comunità scolastica e l'identità dell'istituto. Il Regolamento dell'autonomia (DPR n. 275/1999), al Cap. III introduce tre innovazioni fondamentali nel sistema scolastico italiano: le Indicazioni nazionali, il curriculum di istituto, la valutazione e la certificazione delle competenze. Nello specifico, la costituzione del curriculum rappresenta il processo attraverso cui si sviluppano e si organizzano la ricerca e l'innovazione educativa. Nell'art. 8 e nell'art. 9 del DPR 275/1999 sono definiti i compiti attribuiti allo Stato in materia di sistema scolastico e formativo e i compiti che invece spettano alle singole istituzioni scolastiche autonome. In particolare, nell'art. 8 si precisa che: *... le istituzioni scolastiche determinano, nel Piano dell'offerta formativa, il curriculum obbligatorio per i propri alunni in modo da integrare, la quota definita a livello nazionale con la quota loro riservata che comprende le discipline e le attività da esse liberamente scelte. Nella determinazione del curriculum le istituzioni scolastiche precisano le scelte di flessibilità. Nell'integrazione tra la quota nazionale del curriculum e quella riservata alle scuole è garantito il carattere unitario del sistema di istruzione ed è valorizzato il pluralismo culturale e territoriale. La determinazione del curriculum tiene conto delle diverse esigenze formative degli alunni concretamente rilevate, della necessità di garantire efficaci azioni di continuità e di orientamento, delle esigenze e delle attese espresse dalle famiglie, dagli enti locali, dai contesti sociali, culturali ed economici del territorio. Il curriculum della singola istituzione scolastica, definito anche attraverso una integrazione tra sistemi formativi sulla base di accordi con le Regioni e gli Enti locali negli ambiti previsti dagli articoli 138 e 139 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112, può essere personalizzato in relazione ad azioni, progetti o accordi internazionali.*

Per la costruzione del **curriculum verticale** d'istituto è necessario innanzitutto definire in **termini di competenze**, condivise e assunte responsabilmente dai dipartimenti disciplinari e dall'intero Collegio dei docenti, il **Profilo dello studente** (il *profilo* "descrivere", in forma essenziale, le competenze riferite alle discipline di insegnamento e al pieno esercizio della cittadinanza). Si passa poi a delineare, per ciascuna disciplina, i descrittori degli esiti di apprendimento che dovranno essere raggiunti gradualmente in ogni anno di studio, ossia a declinare le competenze disciplinari, riferibili agli esiti di apprendimento, in abilità e conoscenze. La scuola del curriculum pratica metodologie e modalità relazionali innovative, motivanti e funzionali alla costruzione della conoscenza, come la didattica laboratoriale. La scuola del curriculum è, quindi, la *scuola delle competenze*. Progettare per competenze è ormai un processo ineludibile, poiché è essenziale che i titoli di studio rilasciati siano riconosciuti nei Paesi dell'area EU e siano rispondenti agli obiettivi della Strategia di Lisbona, che mirano a fare dell'Europa l'economia basata sulla conoscenza più competitiva e dinamica del mondo. I titoli di studio rilasciati devono essere rispondenti, sulla base delle Raccomandazioni del Parlamento e del Consiglio europeo 23/04/2008, al Quadro delle EQF (European Qualifications Framework) finalizzate alla Istruzione e Formazione Professionale europee.

Il Curriculum dell'I.I.S. "Domenico Rea" nasce dal lavoro sinergico dei Dipartimenti disciplinari, impegnati a definire UDA interdisciplinari per l'intero periodo didattico e si sviluppa tenendo presente i Profili Culturali, Educativi e Professionali (P.e.c.u.p.) propri dell'indirizzo: **Enogastronomia e ospitalità alberghiera** e tenendo presente la seguente normativa:

Regolamento di Riordino degli istituti professionali ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;

Linee guida gli istituti professionali e dal D.M. n. 139 del 22 agosto 2007 relativo all'obbligo d'istruzione;

Decreto legislativo del 13 aprile 2017, n.61 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;

Raccomandazioni del Consiglio Unione Europea sulle Competenze chiave per l'apprendimento permanente 22 Maggio 2018;

Decreto MIUR n.92 del 24/05/2018 Regolamento recante la disciplina dei profili in uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'art.3 c.3 del d.lgs. 61/2017 ;

D.D. n° 1400 del 25/09/2019 Linee Guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di I.P.

Il Curricolo recepisce i fabbisogni formativi, le esigenze e le attese espresse dai discenti e dalle famiglie, dagli enti locali, dai contesti sociali, culturali ed economici del territorio, attraverso un'attenta e oculata progettazione extracurricolare e una progettazione dei percorsi di alternanza scuola- lavoro di spessore, senza trascurare la progettazione dell'Area della Diversa Abilità. Il Curricolo del nostro istituto è concepito come uno strumento poliedrico, e si presta ad essere utilizzato da una vasta platea di 'portatori di interesse', utile agli studenti e alle famiglie, in quanto consente una visione globale dei traguardi formativi connessi con il percorso di studio scelto; pertanto è uno strumento indispensabile poiché delinea in modo organico e coerente con le competenze da raggiungere.

PERCORSI FORMATIVI EROGATI

- INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- (con le articolazioni: Accoglienza turistica, Enogastronomia Cucina, Sala e vendita e Pasticceria)
- ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE: Odontotecnico
- LES – LICEO ECONOMICO SOCIALE
- AGRARIA-AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
- CORSO SERALE DI ENOGASTRONOMIA
- CORSO SERALE SERVIZI SOCIO SANITARI: ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE, ODONTOTECNICO.

Gli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'art.1 del D.l. 17 ottobre 2005, n° 226, come modificato dall'art.13 del D.l. 31 Gennaio 2007, n°7 convertito con modificazioni dalla legge 2 Aprile 2007, n°4°. I percorsi di I.P., in base al recente riordino (Dl 61/2017) concorrono all'affermazione del ruolo centrale della scuola nella società della conoscenza come "Scuola territoriale dell'innovazione" svolgendo una funzione di "cerniera" tra i percorsi di istruzione, formazione e lavoro finalizzata al consolidamento dei livelli di istruzione e di competenza degli studenti. I percorsi di I.P. si propongono come scuola aperta, laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica, di partecipazione e di educazione alla cittadinanza attiva, che garantisce il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente.

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (P.E.Cu.P)

Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali

Premessa

L'identità degli istituti professionali è connotata da una solida base di istruzione generale e da una formazione professionale che consente agli studenti acquisire saperi e sviluppare le competenze necessarie ad assumere i ruoli nei servizi di riferimento considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea, e costruiti attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, i percorsi di studio dell'istruzione professionale si articolano in un'*area generale comune*, e in un'*area di indirizzo*. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi (italiano / inglese) asse matematico (matematica) asse storico sociale ((Storia/ Diritto economia/Geografia) insieme alle discipline: Scienze motorie e RC. Le *aree di indirizzo*, presenti fin dal primo

biennio, invece hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti conoscenze e competenze spendibili in vari contesti di vita di studio e di lavoro.

Esse sono raggruppate nell'asse scientifico-tecnologico-professionale e comprendono tutte le discipline specifiche di indirizzo (Scienza degli alimenti/ enogastronomia- cucina; sala e vendita; accoglienza turistica, seconda lingua straniera, Tic, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva)

Assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza e quelle europee per l'apprendimento permanente che sono trasversali al curriculum e che consentono di arricchire la cultura dello studente fornendogli gli strumenti adeguati per l'esercizio consapevole della cittadinanza attiva. Fondamentale importanza assume, nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'Alternanza scuola-lavoro, che consente una pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio. I risultati di apprendimento attesi a conclusione del percorso quinquennale consentono di accedere direttamente al mondo del lavoro, di accedere all'Università, al sistema di istruzione e formazione professionale superiore nonché ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni secondo la normativa vigente.

Strumenti organizzativi e metodologici

I percorsi degli istituti professionali sono articolati (a partire dall'anno scolastico 2018/19) in un primo biennio, in un terzo, quarto e quinto anno. Le discipline sono aggregate negli Assi culturali che si distinguono in

- un'area generale (comune a tutti i percorsi di Istruzione professionale) che comprende l'Asse dei linguaggi, l'Asse matematico, l'Asse storico sociale, Religione Cattolica, Scienze motorie e sportive
- un'area di indirizzo che comprende l'Asse scientifico- tecnologico professionale che comprende le discipline dell'area professionalizzante (Enogastronomia con le articolazioni: Cucina, Sala/vendita e Produzioni dolciarie; Accoglienza turistica, Scienze integrate, Tic).

Il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro.

Il Riordino degli I.P. (introdotto dal D.L.61/17) introduce un modello didattico ispirato ad un ripensamento complessivo di strumenti e metodi, basato sull'accorpamento delle discipline in Assi Culturali per l'acquisizione di "competenze", "abilità" e "conoscenze".

Alcune competenze in uscita sono riferibili agli Assi Culturali, comuni e d'indirizzo; altre si presentano con un livello di trasversalità talmente elevata che la loro acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere attribuita ad un singolo asse. L'impostazione del curriculum prevede, quindi, per ognuna delle competenze previste dal P.E.Cu.P l'indicazione delle competenze chiave e quelle di cittadinanza che unitamente ad esse possono essere perseguibili.

Elemento caratterizzante dell'intero percorso formativo è il Progetto Formativo Individuale, redatto entro il 31 gennaio del primo anno di corso dal Consiglio di classe e successivamente aggiornato per tutto il percorso scolastico. Si tratta di un documento basato sul bilancio delle competenze personali dell'allievo ed evidenzia i saperi e le conoscenze acquisite dagli studenti anche in modo informale, allo scopo di rilevare le potenzialità e le carenze di ognuno e di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo. Il biennio dei percorsi dell'istruzione professionale comprende 2112 ore complessive, articolate in 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, comprensive del tempo da destinare al potenziamento dei laboratori. È possibile, nell'esercizio dell'autonomia organizzativa e didattica, e con riferimento al Progetto formativo individuale, organizzare azioni didattiche, formative ed educative in periodi didattici che possono essere collocati anche in due diversi anni scolastici ai fini dell'accesso al terzo anno dei percorsi. Nell'ambito delle 2112 ore, una quota, non superiore a 264 ore è destinata alla personalizzazione degli apprendimenti, alla realizzazione del progetto formativo individuale orientato allo sviluppo della dimensione professionalizzante.

Il triennio dei percorsi dell'istruzione professionale è articolato in un terzo, quarto e un quinto anno. Per ciascun anno del triennio, l'orario scolastico è di 1056 ore, articolate in 462 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo. Il quinto anno dell'istruzione professionale è strutturato dalle istituzioni scolastiche nell'ambito della loro autonomia, in modo da consentire il conseguimento del diploma di istruzione professionale previo superamento degli esami di Stato consentendo l'accesso al mondo del lavoro e a tutte la facoltà universitarie.

a) Il nuovo assetto didattico si caratterizza quindi per: l'aggregazione, nel biennio, di tutte discipline all'interno degli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione e dall'aggregazione, nel triennio, delle discipline di istruzione generale;

b) la progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici caratterizzanti i diversi assi culturali e la “modularizzazione” della didattica basata sulle Unità di apprendimento la cui finalità è centrata sull’acquisizione di competenze. Attraverso esse il principio di organizzazione del Curricolo viene incardinato su un paradigma di apprendimento “autentico e significativo” in grado di diventare via via patrimonio personale dello studente, attraverso un progressivo innalzamento del livello di padronanza delle competenze previste dal P.E.Cu.P, anche in vista della loro spendibilità in una pluralità di ambienti di vita e di lavoro.

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

d) la possibilità di attivare percorsi di alternanza scuola-lavoro, già dalla seconda classe del biennio, e percorsi di apprendistato ai sensi dell'articolo 43 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81;

e) l'organizzazione per unità di apprendimento, che, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi per gli studenti, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e il raggiungimento delle competenze attese;

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

L’istituzione scolastica può utilizzare, nell'organizzazione didattica, la quota di autonomia, entro il limite del 20% dell'orario complessivo delle quote orarie attribuite agli insegnamenti dell'area generale e dell'area di indirizzo, ampi spazi di flessibilità, per attivare percorsi formativi, rispondenti alle vocazioni del territorio e alle esigenze poste dall'innovazione tecnologica e dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni. Inoltre, l’istituzione scolastica può stipulare contratti di prestazioni d'opera con esperti del mondo del lavoro e delle professioni, che abbiano una specifica e documentata esperienza professionale maturata nell'indirizzo di riferimento, con particolare riguardo a profili professionali innovativi richiesti dal territorio. Per favorire l'integrazione tra area di istruzione generale e area di indirizzo saranno essenziali le metodologie laboratoriali di tipo induttivo, perché esse consentiranno agli studenti di sviluppare, “in situazione”, cioè in contesti operativi reali, competenze, abilità e conoscenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni. L’impianto del nuovo ordinamento del triennio (che prenderà l’avvio a partire dall’anno scolastico 2020/21) , intende favorire stabili alleanze formative con il sistema produttivo, anche per rispondere alle sollecitazioni che provengono dalla dimensione internazionale. 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, di compiere scelte orientate al cambiamento, di 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.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi

Il profilo in uscita dei percorsi del settore servizi è declinato sulla base delle programmazioni a medio termine degli stakeholder della scuola (rappresentanti delle associazioni di categoria, imprese, soggetti istituzionali e Reti di scuole) che hanno dato indicazioni sulle competenze che si prevede saranno richieste dal mondo del lavoro. Il profilo in uscita è quindi innovativo e in grado di intercettare l’esigenza di figure professionali richieste dal mercato del lavoro nel prossimo decennio. Sono delineate in modo essenziale le competenze, abilità e conoscenze da acquisire che si pongono alla base della costruzione del curriculum.

L’indirizzo “**Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. L’identità dell’indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l’organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all’utilizzo e all’ottimizzazione delle nuove tecnologie nell’ambito della produzione, dell’erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato nelle articolazioni: “Enogastronomia-cucina”, “Servizi di sala e di vendita”, “Produzioni dolciarie” e “Accoglienza turistica”. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, Scienza e Cultura dell’Alimentazione) sono presenti - come filo

conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione **“Enogastronomia- settore cucina”** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione **“Servizi di sala e di vendita”** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione **“Accoglienza turistica”** vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

L'indirizzo **“Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: odontotecnico”** ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze necessarie per predisporre, nel laboratorio odontotecnico, nel rispetto della normativa vigente, apparecchi di protesi dentaria, su modelli forniti da professionisti sanitari abilitati. Lo studente è in grado di: applicare tecniche di ricostruzione impiegando in modo adeguato materiali e leghe per rendere il lavoro funzionale, apprezzabile esteticamente e duraturo nel tempo; osservare le norme giuridiche, sanitarie e commerciali che regolano l'esercizio della professione; dimostrare buona manualità e doti relazionali per interagire positivamente con i clienti; aggiornare costantemente gli strumenti di ausilio al proprio lavoro, nel rispetto delle norme giuridiche e sanitarie che regolano il settore.

Risultati di apprendimento del settore Enogastronomia e ospitalità alberghiera

A conclusione del percorso di studio gli studenti sono in grado di:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Risultati di apprendimento del settore Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: odontotecnico

A conclusione del percorso di studio gli studenti sono in grado di:

1. Utilizzare le tecniche di lavorazione necessarie a costruire tutti i tipi di protesi: provvisoria, fissa e mobile;
2. Applicare le conoscenze di anatomia dell'apparato boccale, di biomeccanica, di fisica e di chimica per la realizzazione di un manufatto protesico.
3. Eseguire tutte le lavorazioni del gesso sviluppando le impronte e collocare i relativi modelli sui dispositivi di registrazione oclusale.
4. Correlare lo spazio reale con la relativa rappresentazione grafica e convertire la rappresentazione grafica bidimensionale in un modello a tre dimensioni.
5. Adoperare strumenti di precisione per costruire, levigare e rifinire le protesi.

6. Applicare la normativa del settore con riferimento alle norme di igiene e sicurezza del lavoro e di prevenzione degli infortuni.
7. Interagire con lo specialista odontoiatra.
8. Aggiornare le competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche nel rispetto della vigente normativa.

PECUP - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenze area generale

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze area di indirizzo

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il

patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11. Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

COMPETENZE AREA GENERALE

Competenza n. 1

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	
biennio	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
3 anno	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.
4 anno	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.
5 anno	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità

ASSE STORICO- SOCIALE	
CONOSCENZE - Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. - I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. - I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti - La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. - Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali	ABILITÀ - Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni - Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. - Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. - Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. - Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. - Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. Richiami di statistica e di probabilità evidenziando i collegamenti con le altre discipline. Cenni di storia della matematica (Archimede, Fibonacci e Gauss). Definizione e classificazione di funzioni. Dominio di funzioni algebriche. Segno e intersezione con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale intera o fratta. Fabbisogno energetico; Metabolismo basale; peso teorico; Indice di massa corporea. LARN e dieta equilibrata, la restrizione calorica. Alimentazione in gravidanza; della nutrice; del bambino, nell'adolescenza; La comunicazione La prevenzione.	ABILITÀ Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.

Competenza n. 2

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
biennio	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
3 anno	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicita e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.
4 anno	Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.
5 anno	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

ASSE DEI LINGUAGGI	
CONOSCENZE	ABILITÀ
- Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. - Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue - Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. - Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi. - Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale - La comunicazione in contesti professionali - Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica	- Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni. - Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. - Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. - Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. - Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. - Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al - Discorso - Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, webportfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato. - Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi

	esplicativa e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici; realizzare forme di riscritture inter semiotiche: dal testo iconico-grafico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma di grafici, tabelle, schemi. - Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. - Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana. - Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.
--	---

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

CONOSCENZE	ABILITÀ
- Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. - Strategie di comunicazione e pubblicizzazione	- Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato - Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale

Competenza n. 3

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
biennio	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geo-morfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
3 anno	Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.
4 anno	Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
5 anno	Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

ASSE STORICO- SOCIALE	
CONOSCENZE • Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali • Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; • Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici. • Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici. • La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale • Le civiltà antiche e alto-medioevali,, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali • Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche	ABILITÀ • Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. • Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. • Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. • Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE • Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche • Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti • Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio) • Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra • I fattori fondamentali che determinano il clima	ABILITÀ • Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale • Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica • Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile • Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile

Competenza n. 4

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	
biennio	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
3 anno	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
4 anno	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.
5 anno	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

ASSE DEI LINGUAGGI	
CONOSCENZE - Aspetti interculturali - Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio	ABILITÀ Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse
ASSE STORICO-SOCIALE	
CONOSCENZE - I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. - I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo.	ABILITÀ Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali	ABILITÀ Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali

Competenza n. 5

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	
biennio	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
3 anno	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
4 anno	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
5 anno	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
ASSE DEI LINGUAGGI	
CONOSCENZE • Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Fonologia • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici Aspetti socio-linguistici	ABILITÀ • Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

Competenza n. 6

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	
biennio	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
3 anno	Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.
4 anno	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.
5 anno	Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

ASSE DEI LINGUAGGI	
CONOSCENZE - I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.) italiane e di altri Paesi - Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc..)	ABILITÀ - Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera - Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato
ASSE STORICO-SOCIALE	
CONOSCENZE Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio	ABILITÀ Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale

Competenza n. 7

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	
biennio	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
3 anno	Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
4 anno	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
5 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera

ASSE DEI LINGUAGGI	
CONOSCENZE - Fonti dell'informazione e della documentazione - Social network e new media come fenomeno comunicativo. - Caratteri comunicativi di un testo multimediale - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	ABILITÀ - Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. - Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. - Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. - Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE - Informazioni, dati e codifica - Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni - Elementi fondamentali dei sistemi informativi - Tecniche di presentazione - Tecniche di comunicazione - Forme di comunicazione commerciale e pubblicità - La rete Internet - Funzioni e caratteristiche della rete Internet - I motori di ricerca - Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail - Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore - Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità - Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica	ABILITÀ - Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni - Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa - Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati - Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale - Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete - Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica

Competenza n. 8

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	
biennio	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
3 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.
4 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale
5 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE - Informazioni, dati e codifica - Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni - Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni - Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni - Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni - La rete Internet - Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet - I motori di ricerca - Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità - Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati - Strumenti per la compressione dei dati - I sistemi di archiviazione "Cloud"	ABILITÀ - Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni - Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati - Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni

Competenza n. 9

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	
biennio	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale
3 anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.
4 anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.
5 anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

ASSE STORICO- SOCIALE	
CONOSCENZE L'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione	ABILITÀ Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE - Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive - Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento	ABILITÀ - Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali - Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento

Competenza n. 10

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	
biennio	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
3 anno	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.
4 anno	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.
5 anno	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.

ASSE STORICO- SOCIALE	
CONOSCENZE - Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio. - Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio - I caratteri fondamentali del mercato del lavoro in ambito nazionale ed internazionale	ABILITÀ Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione.
ASSE MATEMATICO	
CONOSCENZE - Variabili e funzioni - Elementi di matematica finanziaria	ABILITÀ - Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi - Saper costruire semplici modelli matematici in economia
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE - 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 - Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche - Sistema informativo e sistema informatico - Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale - Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica) - Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali	ABILITÀ - 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 - Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale - Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali - Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS

Competenza n. 11

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	
biennio	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
3 anno	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.
4 anno	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.
5 anno	Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

ASSE STORICO- SOCIALE	
CONOSCENZE • Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera, • I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare riferimento settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo.	ABILITÀ • Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE • Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus) • I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine • L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2 • Caratteristiche delle energie rinnovabili • Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope • Informazioni, dati e codifica • Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni • Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki • 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	ABILITÀ • Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. • 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 • Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni • Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi • Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente • Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro • Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche • Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici.

Competenza n. 12

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
biennio	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.
3 anno	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.
4 anno	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.
5 anno	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate

ASSE STORICO- SOCIALE	
CONOSCENZE - La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale - Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali - Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo - Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche	ABILITÀ - Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
ASSE MATEMATICO	
CONOSCENZE - Gli insiemi numerici N, Z, Q, R: rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Calcolo percentuale. - Espressioni algebriche: polinomi, operazioni - Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. - Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica). - Sistemi di equazioni e disequazioni. - 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. - Funzioni reali, razionali, paraboliche, parametriche e trigonometriche: caratteristiche e parametri significativi. - 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 - Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza - Distribuzioni di probabilità e concetto di variabile aleatoria discreta. - Concetto di permutazione, disposizione e combinazione. Calcolo di permutazioni, disposizioni e permutazioni	ABILITÀ - Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri - Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico - Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati. - Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. - Conoscere e usare misure di grandezze geometriche perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio. - Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. - Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche - Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica. - Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. - Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui. - Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). - Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi. - Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative - Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, periodico - Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici

COMPETENZE AREA PROFESSIONE

(con risultati intermedi)

Competenza n. 1

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	
PROFILO DELLA COMPETENZA IN USCITA	
CONOSCENZE • Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico • Strategie di comunicazione del prodotto • Strumenti di pubblicità e comunicazione • Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.) • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature • Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami	ABILITÀ • 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 • 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

BIENNIO	
(competenza) Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	
CONOSCENZE • Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento • L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali • Terminologia tecnica di base di settore • Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. • Software applicativi di base. • Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. • Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. • Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	ABILITÀ • Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera • Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici • Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza • Utilizzare i principali software applicativi • Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento • Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi
TERZO ANNO	
Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	
• Terminologia tecnica specifica di settore. • Software applicativi di settore. • Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. • Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.	• Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. • Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali
QUARTO ANNO	
Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo	
• Strumenti di pubblicità e comunicazione. • Principi e criteri di <i>storytelling</i> in campo enogastronomico. • Tecniche di rilevazione della <i>customer satisfaction</i>. • Tecniche per la gestione dei reclami. • Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.	• Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.

• Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.	• Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. • Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione
QUINTO ANNO	
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.	
• Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico • Strategie di comunicazione del prodotto. • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. • Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) • Principi di fidelizzazione del cliente. • Tecniche di rilevazione relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. • Il sistema di <i>customer satisfaction</i>. • Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami	• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. • Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. • Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. • Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di <i>customer care</i>.

Competenza n. 2

2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	
PROFILO DELLA COMPETENZA IN USCITA	
CONOSCENZE • Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa • Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi • Tecniche di programmazione e controllo dei costi • Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.	ABILITÀ • Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi • Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/ servizio programmato • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Controllare la corrispondenza del prodotto/ servizio ai parametri predefiniti. • 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.
BIENNIO	
(competenza) Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	
CONOSCENZE • Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. • Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. • Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. • Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. • Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale	ABILITÀ • Applicare semplici procedure di gestione aziendale • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base • Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera • Applicare metodologie di base di lavoro in équipe
TERZO ANNO	
Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	
• Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. • Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.	• Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento • Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato
QUARTO ANNO	
Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione	
• Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. • Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. • Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. • Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto consumo: i fattori economici, sociali e culturali.	• Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. • Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. • Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi • Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva • Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera
QUINTO ANNO	
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.	
• Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.	• Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. • Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

• Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. • Tecniche di programmazione e controllo dei costi. • Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.	• Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. • Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. • Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. • Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. • Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
---	--

Competenza n. 3

3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
Profilo della competenza in uscita	
CONOSCENZE - 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 ed-ambientale - Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente	ABILITÀ - 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)

BIENNIO	
(competenza) Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	
CONOSCENZE - Principi di legislazione specifica di settore. - Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. - Tecniche di base di conservazione degli alimenti. - Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. - Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).	ABILITÀ - Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare - Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione
TERZO ANNO	
Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	
CONOSCENZE - Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. - Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). - Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).	ABILITÀ - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza - Leggere e interpretare le etichette alimentari.
QUARTO ANNO	
Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	
CONOSCENZE - Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. - Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. - Fattori di rischio professionale e ambientale. - Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.	ABILITÀ - Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. - Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità - Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili
QUINTO ANNO	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
CONOSCENZE - Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP - Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali - Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	ABILITÀ - Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. - Garantire la tutela e la sicurezza del cliente - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio

Competenza n. 4

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

PROFILO DELLA COMPETENZA IN USCITA

CONOSCENZE	ABILITÀ
- Elementi di eco-gastronomia - Principi di ecoturismo - Concetti di sostenibilità e certificazione - Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari - 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	- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari - 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>

BIENNIO

(competenza) Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	
- Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. - Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. - Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. - Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	- Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.

TERZO ANNO

Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	
- Elementi di dietetica e nutrizione. - Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). - Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. - Tecniche per ridurre lo spreco. - Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	- Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. - Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale

QUARTO ANNO

Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	
- Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. - Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia. - Gli stili alimentari e le diete moderne. - Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione	- Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. - Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. - Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.

QUINTO ANNO

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.	
- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. - Concetti di sostenibilità e certificazione - Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari - Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. - Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria	- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati - Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. - Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>

Competenza n. 5

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

PROFILO DELLA COMPETENZA IN USCITA

CONOSCENZE

- Principi di scienze e tecnologie alimentari
- Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti
- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale
- Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.
- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti
- Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti
- Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari

ABILITÀ

- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito
- Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.
- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato
- Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario

BIENNIO

(competenza) **Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.**

CONOSCENZE

- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.
- Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca.
- Principi di base di scienze e tecnologie alimentari

ABILITÀ

- Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria
- Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio

TERZO ANNO

Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

- Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.
- Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.
- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
- Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.
- Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.
- Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.
- Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.
- Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.

- Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione
- Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione
- Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti
- Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti

QUARTO ANNO

Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali

- Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.
- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.
- Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.
- Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.

- Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.
- Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.
- Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità

QUINTO ANNO

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

- Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.

- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla

• Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. • Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti • Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale • Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti	qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela • Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato • Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario
---	--

Competenza n. 6

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

PROFILO DELLA COMPETENZA IN USCITA

CONOSCENZE

- ▮ 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

ABILITÀ

- ▮ Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in 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

BIENNIO

(competenza) **Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.**

CONOSCENZE

- ▮ Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.
- ▮ Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.
- ▮ Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.
- ▮ Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.

ABILITÀ

- ▮ Presentarsi in modo professionale Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale
- ▮ Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti
- ▮ Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture

TERZO ANNO

Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.

- ▮ Tecniche di ascolto attivo del cliente.
- ▮ Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.
- ▮ Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.
- ▮ Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.

- ▮ Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.
- ▮ Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali
- ▮ Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste

QUARTO ANNO

Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

- ▮ Elementi di antropologia culturale.
- ▮ Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.
- ▮ Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.
- ▮ Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.
- ▮ Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.

- ▮ Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali
- ▮ Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.
- ▮ Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori

QUINTO ANNO

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.

- ▮ Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.
- ▮ Tecniche di rilevamento della *Customer satisfaction*
- ▮ Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

- ▮ Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.
- ▮ Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
- ▮ Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
- ▮ Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*.
- ▮ Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.

Competenza n. 7

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

PROFILO DELLA COMPETENZA IN USCITA

CONOSCENZE

- Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
- Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering
- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi
- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande
- 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

ABILITÀ

- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del *Made in Italy*.
- Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering
- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici
- Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento
- Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione
- Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento

BIENNIO

(competenza) **Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.**

CONOSCENZE

- Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.
- Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio.
- L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.
- Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.
- Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.

ABILITÀ

- Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.
- Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.

TERZO ANNO

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del *Made in Italy* in contesti professionali noti.

- Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

- Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del *Made in Italy* con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.
- Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento
- Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento

QUARTO ANNO

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del *Made in Italy* in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.

- Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.
- Tecniche di analisi commerciale.
- Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.
- Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.

- Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.
- Effettuare attività di controllo, di gestione, *budgeting* e *reporting* segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.
- Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del *Made in Italy*.

QUINTO ANNO

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*.

- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.

- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target

• Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. • Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. • 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.	di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. • Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. • Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principii estetici. • Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento • Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. • Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.
--	---

Competenza n. 8

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

PROFILO COMPETENZA IN USCITA

CONOSCENZE

- Mercato turistico e sue tendenze
- Metodologie e strumenti di marketing turistico
- Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.
- Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali
- Normativa riguardante la tutela ambientale
- Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione *ecolabel*
- Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale
- Modalità di calcolo dei margini di guadagno

ABILITÀ

- 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

BIENNIO

(competenza) **Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.**

CONOSCENZE

- Il concetto di sostenibilità ambientale.
- Le principali tipologie di offerte turistiche integrate.
- Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali.
- Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.

ABILITÀ

- Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata
- Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale
- Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica
- Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente

TERZO ANNO

Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.

- Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali
- L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.
- Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.

- Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica
- Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web
- Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.

QUARTO ANNO

Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale

- Mercato turistico e sue tendenze.
- Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.
- Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare.
- Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.
- Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie..

- Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.
- Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.
- Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.
- Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.

QUINTO ANNO

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.

- Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.
- Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.
- Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione *ecolabel*.
- Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.
- Modalità di calcolo dei margini di guadagno.

- Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.
- Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità
- Realizzare azioni di promozione di *Tourism Certification*.
- Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.
- Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.

Competenza n. 9

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

PROFILO DELLA COMPETENZA IN USCITA

CONOSCENZE

- ▮ 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 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

ABILITÀ

- ▮ Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste
- ▮ Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva
- ▮ Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto
- ▮ Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio
- ▮ Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di *customer care* e di *customer satisfaction*

BIENNIO

(competenza) Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di *Hospitality Management*, assicurando la conformità delle attività svolte.

- ▮ Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore.
- ▮ La comunicazione in fasdi *check in* e *check out*.
- ▮ Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.

- ▮ Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.
- ▮ Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.

TERZO ANNO

Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato

CONOSCENZE

- ▮ Tecniche di base di *Hospitality Management*.
- ▮ Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi.
- ▮ Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.
- ▮ Elementi di contabilità generale e bilancio.
- ▮ Normativa di settore.
- ▮ Software applicativi.

ABILITÀ

- ▮ Utilizzare correttamente tecniche di base di *Hospitality Management*
- ▮ Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore
- ▮ Utilizzare software gestionali

QUARTO ANNO

Applicare tecniche di *Hospitality management* all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.

- ▮ Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.
- ▮ Metodologie e tecniche di promozione territoriale.
- ▮ Terminologia di settore, anche in lingua straniera.
- ▮ Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.
- ▮ Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)

- ▮ Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.
- ▮ Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.
- ▮ Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti
- ▮ Tradurre i dati della *customer satisfaction* in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato

QUINTO ANNO

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.

- ▮ Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.
- ▮ Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti.
- ▮ Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.
- ▮ Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività

- ▮ Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.
- ▮ Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di *customer care* e di *customer satisfaction*. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.
- ▮ Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.

	• Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.
--	---

Competenza n. 10

10.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.	
PROFILO DELLA COMPETENZA IN USCITA	
CONOSCENZE - 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	ABILITÀ - 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

BIENNIO	
(competenza) Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.	
CONOSCENZE - Le grammature. - Gli strumenti di vendita. - Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. - I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili. - Il fattore lavoro: la retribuzione.	ABILITÀ - Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi - Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività
TERZO ANNO	
Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	
- Tecniche di base della gestione budgetaria. - Tecniche di promozione e vendita. - Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. - Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.	- Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza - Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale
QUARTO ANNO	
Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di <i>Revenue management</i> e di <i>budgeting-reporting</i> aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	
- Tecniche di analisi gestionale budgetaria. - Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. - Tecniche di <i>benchmarking</i>.	- Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione - Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno - Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati
QUINTO ANNO	
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.	
- Elementi di <i>budgeting</i> 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	- 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. e dei risultati.

11. Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

PROFILO DELLA COMPETENZA IN USCITA

CONOSCENZE

- 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

ABILITÀ

- 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

BIENNIO

(competenza) **Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.**

CONOSCENZE

- La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.
- Il concetto di bene culturale e ambientale.
- Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici.
- Marchio Biologico.
- Tecniche di marketing dei servizi turistici

ABILITÀ

- Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.
- Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza
- Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.

TERZO ANNO

Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di *Destination marketing* secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

- Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.
- Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).
- Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.
- Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.

- Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza
- Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento.
- Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.

QUARTO ANNO

Applicare tecniche standard di *Destination marketing* attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

- Tecniche di promozione e vendita.
- Elementi di marketing operativo e strategico.
- Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.
- Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario

- Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione
- Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media
- Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio

QUINTO ANNO

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.

- L'informazione turistica: dall'*on site* all'*on line*.
- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
- Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.
- Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

- Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
- Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.
- Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.
- Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio

Pecup - Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: Odontotecnico

Competenze area generale

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze area di indirizzo

1. Selezionare e gestire i processi di produzione dei dispositivi medici in campo odontoiatrico in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche al fine di rendere il lavoro funzionale, apprezzabile esteticamente e duraturo nel tempo.
2. Individuare gli aspetti fisiologici correlati all'anatomia dell'apparato stomatognatico ed applicare le conoscenze di anatomia dell'apparato buccale, di biomeccanica, di fisica e di chimica per la realizzazione di manufatti protesici
3. Padroneggiare le tecniche di lavorazione necessarie a costruire tipi di protesi provvisoria, fissa e mobile e utilizzare adeguati strumenti di precisione per costruire, levigare e rifinire protesi.
4. Rappresentare graficamente le varie componenti del settore dentale, correlandole con lo spazio reale e convertire la rappresentazione grafica bidimensionale nel modello a tre dimensioni facendo uso, anche, delle capacità di modellazione odontotecnica.
5. Interagire con lo specialista odontoiatra ed interpretare le prescrizioni mediche collaborando nel proporre soluzioni adeguate nella scelta dei materiali e nella progettazione delle protesi.
6. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

INDIRIZZO ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE: ODONTOTECNICO

COMPETENZE AREA GENERALE

Competenza n. 1

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	
biennio	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
3 anno	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.
4 anno	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.
5 anno	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità

ASSE STORICO- SOCIALE	
CONOSCENZE Storia cl. prima La preistoria Le antiche civiltà Il mondo greco e l'Ellenismo Roma: dalla nascita alla fine della Repubblica. Storia Cl. Seconda Roma Imperiale L'età tardo antica L'alto Medioevo Storia Cl. Terza Il Basso Medioevo L'età moderna Storia Cl. Quarta L'Europa del Seicento L'età delle Rivoluzioni Il Risorgimento Capitalismo e Imperialismo Storia Cl. Quinta Quadro storico- sociale di fine Ottocento /Inizio Novecento Le 1 Guerra Mondiale e il primo dopoguerra L'età dei totalitarismi La 2 Guerra Mondiale e il secondo dopoguerra Religione Cl. Prima La vita come ricerca I colori delle religioni Il libro dei libri Gesù il Nazareno Religione Cl. Seconda L'uomo e la religione Un mondo di religioni Gesù nella storia La Bibbia libro della vita Gesù sguardo storico e contesto geografico Religione Cl. Terza Adolescenza età di crescita I grandi valori della vita Il bene e il male nel mondo Società e religione oggi Religione Cl. Quarta Adolescenza età di crescita I grandi valori della vita Il bene e il male nel mondo Società e religione oggi Il rapporto fede e scienza Religione Cl. Quinta Adolescenza età di crescita I grandi valori della vita Il bene e il male nel mondo Società e religione oggi	ABILITÀ (RIF. AL DI N° 92-24 MAGGIO 2018) Competenze Storia Cl. Prima e Seconda CG1- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Competenze Storia Cl. Terza CG1- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise Competenze Storia Cl. Quarta CG1- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore. Competenze Storia Cl. Quinta CG1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità CG1- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Competenze Religione Cl. Prima CG1-Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Competenze Religione Cl. Seconda CG1-Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Competenze Religione Cl. Terza CG1- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise. Competenze Religione Cl. Quarta CG1- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore. Competenze Religione Cl. Quinta CG1- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

CONOSCENZE

Scienze Motorie Cl. Prima

Gli sport, le regole e il fair play

Scienze Motorie Cl. Seconda

Gli sport, le regole e il fair play

Scienze Motorie Cl. Terza

Gli sport, le regole e il fair play

Scienze Motorie Cl. Quarta

Gli sport, le regole e il fair play

Scienze Motorie Cl. Quinta

Gli sport, le regole e il fair play

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Terza

Materiali dentali e proprietà chimico-fisiche

Proprietà meccaniche e proprietà tecnologiche

Materiali gessosi per modelli

Cere e masse di rivestimento

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Quarta

Proprietà dei materiali usati in odontotecnica I

metalli

Le leghe

Leghe

dentali

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Quinta

La corrosione nei materiali metallici

Materie plastiche ed elastomeri Materie

plastiche in campo dentale Materiali

ceramici e porcellane dentali

COMPETENZE

Scienze Motorie Cl. Prima e Seconda

CG1-biennio Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.

Scienze Motorie Cl. Terza

CG1- terzo anno Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.

Scienze Motorie Cl. Quarta

CG1- quarto anno Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.

Scienze Motorie Cl. Quinta

CG1- quinto anno Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Terza

CG1- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Quarta

CG1- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Quinta

Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

Competenza n. 2

2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
biennio	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
3 anno	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.
4 anno	Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.
5 anno	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

ASSE DEI LINGUAGGI	
CONOSCENZE Italiano Cl. Prima La comunicazione Il testo descrittivo, espositivo, regolativo Riflessione sulla lingua (fonologia, ortografia, morfologia, sintassi della frase semplice) Italiano Cl. Seconda Il testo poetico (contenuto e forme, metrica e figure retoriche) Il testo argomentativo Il testo teatrale Riflessione sulla lingua (sintassi della frase semplice e della frase complessa) Italiano Cl. Terza Caratteristiche, struttura e criteri per la redazione delle varie tipologie dei testi scritti Il Medioevo Umanesimo e Rinascimento Italiano Cl. Quarta Il Seicento Il Settecento Italiano Cl. Quinta Il Secondo Ottocento II Novecento Produzione scritta sulle tipologie testuali	ABILITÀ (RIF. AL DI N° 92-24 MAGGIO 2018) COMPETENZE Italiano Cl. Prima e Seconda CG2-Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche di gitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive Italiano Cl. Terza CG2-Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti Italiano Cl. Quarta CG 2-Gestire l'interazione comunicativa in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana Italiano Cl. Quinta CG 2-Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

CONOSCENZE

Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia) a Cl. Prima

Dinamica esogena e dinamica endogena Il modellamento della superficie terrestre; I vulcani; I terremoti; La tettonica delle placche; La vita e le cellule La biologia; La materia vivente; La cellula; La riproduzione cellulare; Genetica ed evoluzione La genetica; DNA e sintesi proteica; L'evoluzione biologica; Biodiversità e ambiente Esseri viventi e organismi unicellulari; Le piante e i funghi; Il regno animale; L'ambiente e la vita;

Tecnica amministrativa ed economia sociale Cl. Quinta

L'economia sociale: principi, teorie e soggetti Le problematiche economiche e sociali del lavoro La gestione delle risorse umane I diritti dei minori e le politiche socio educative sanitarie

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Terza

Materiali dentali e proprietà chimico-fisiche Proprietà meccaniche e proprietà tecnologiche Materiali gessosi per modelli

Cere e masse di rivestimento

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Quarta

Proprietà dei materiali usati in odontotecnica I metalli

Le leghe Leghe dentali

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Quinta

La corrosione nei materiali metallici Materie plastiche ed elastomeri Materie plastiche in campo dentale Materiali ceramici e porcellane dentali

Classe terza anatomia fisiopatologia e igiene

Il sistema nervoso e il sistema endocrino

Riproduzione e genetica

L'apparato stomatognatico

Igiene, salute e malattia

Classe terza gnatologia indirizzo odontotecnico

Anatomia e fisiologia del sistema stomatognatico

COMPETENZE

Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia) Cl. Prima

CG2- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto.

Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.

Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive

Tecnica amministrativa ed economia sociale Cl. Quinta

CG2- quinto anno Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Terza

CG2- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Quarta

CG2- Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali.

Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Quinta

CG2-Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.

Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

Classe terza anatomia fisiopatologia e igiene

CG2-Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.

Classe terza gnatologia indirizzo odontotecnico

Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali.

Competenza n. 3

3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
biennio	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geo-morfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
3 anno	Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.
4 anno	Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
5 anno	Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

ASSE STORICO- SOCIALE	
CONOSCENZE Storia Cl. Prima La preistoria Le antiche civiltà Il mondo greco e l'Ellenismo Roma: dalla nascita alla fine della Repubblica. Storia Cl. Seconda Roma Imperiale L'età tardo antica L'alto Medioevo Storia Cl. Terza Il Basso Medioevo L'età moderna Storia Cl. Quarta L'Europa del Seicento L'età delle Rivoluzioni Il Risorgimento Capitalismo e Imperialismo Storia Cl. Quinta Quadro storico- sociale di fine Ottocento /Inizio Novecento Le 1 Guerra Mondiale e il primo dopoguerra L'età dei totalitarismi La 2 Guerra Mondiale e il secondo dopoguerra Geografia Cl. Prima Gli strumenti della geografia L'ambiente La popolazione e L'economia L'energia Geografia politica del mondo attuale	ABILITÀ (RIF. AL DI N° 92-24 MAGGIO 2018) COMPETENZE Storia Cl. Prima e Seconda CG3- Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati. Storia Cl. Terza CG3- Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti. Storia Cl. Quarta CG3- Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Storia Cl. Quinta CG3- Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Geografia Cl. Prima CG3-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
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE Scienze Integrate (Fisica) a Cl. Prima Le forze e il movimento dei corpi Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia) a Cl. Prima Il metodo scientifico, grandezze e unità di misura, la materia e le sue caratteristiche, gli stati fisici della materia L'uomo e l'ambiente risorse e rischi; Terra, Sole e Luna; L'orientamento; La struttura della Terra; Tecnica amministrativa ed economia sociale Cl. Quinta I diritti dei minori e le politiche socio educative sanitarie	CONOSCENZE Scienze Integrate (Fisica) a Cl. Prima Acquisire una visione unitaria dei fenomeni fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia) Cl. Prima CG3-Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati Tecnica amministrativa ed economia sociale Cl. Quinta Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

Competenza n. 4

4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	
biennio	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
3 anno	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
4 anno	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.
5 anno	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

ASSE DEI LINGUAGGI	
CONOSCENZE	COMPETENZE
ASSE STORICO-SOCIALE	
CONOSCENZE Storia Cl. Prima La preistoria Le antiche civiltà Il mondo greco e l'Ellenismo Roma: dalla nascita alla fine della Repubblica. Storia Cl. Seconda Roma Imperiale L'età tardo antica L'alto Medioevo Storia Cl. Terza Il Basso Medioevo L'età moderna Storia Cl. Quarta L'Europa del Seicento L'età delle Rivoluzioni Il Risorgimento Capitalismo e Imperialismo Storia Cl. Quinta Quadro storico- sociale di fine Ottocento /Inizio Novecento Le 1 Guerra Mondiale e il primo dopoguerra L'età dei totalitarismi La 2 Guerra Mondiale e il secondo dopoguerra Geografia Cl. Prima Gli strumenti della geografia L'ambiente La popolazione e L'economia L'energia Geografia politica del mondo attuale Religione Cl. Prima La vita come ricerca I colori delle religioni Il libro dei libri Gesù il Nazareno Religione Cl. Seconda L'uomo e la religione Un mondo di religioni Gesù nella storia La Bibbia libro della vita Gesù sguardo storico e contesto geografico Religione Cl. Terza Adolescenza età di crescita I grandi valori della vita Il bene e il male nel mondo Società e religione oggi Religione Cl. Quarta Adolescenza età di crescita I grandi valori della vita Il bene e il male nel mondo Società e religione oggi Il rapporto fede e scienza Religione Cl. Quinta Adolescenza età di crescita I grandi valori della vita Il bene e il male nel mondo Società e religione oggi	ABILITÀ (RIF. AL DI N° 92-24 MAGGIO 2018) COMPETENZE Storia Cl. Prima e Seconda CG4- Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture. Storia Cl. Terza CG4- Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti. Storia Cl. Quarta CG4- Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Storia Cl. Quinta CG4-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale Geografia Cl. Prima CG4-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Religione Cl. Prima CG-4Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture. Religione Cl. Seconda CG-4 Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture. Religione Cl. Terza CG-4 Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse Religione Cl. Quarta CG-4 Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. Religione Cl. Quinta CG4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE Tecnica amministrativa ed economia sociale Cl. Quinta Le problematiche economiche e sociali del lavoro	COMPETENZE Tecnica amministrativa ed economia sociale Cl. Quinta CG4- quinto anno 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

Competenza n. 5

5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	
biennio	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
3 anno	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
4 anno	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
5 anno	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

ASSE DEI LINGUAGGI

CONOSCENZE

Inglese Cl. Prima

What do you remember?

My Life

Places

Food

My past life

Inglese Cl. Seconda

What do you remember?

Looking Ahead

Describing life

This is Life

Inglese Cl. Terza

Introduction to: odontotechnics Understanding and using descriptive texts: The mouth and how it works INVALSI training: tasks, topics and training exercises Understanding and using descriptive texts: Casting materials INVALSI training: tasks, topics and training exercises Understanding and using descriptive texts: Introduction to prostheses INVALSI training: tasks, topics and training exercises

Inglese Cl. Quarta

General Revision The mouth and how it works; Casting materials; Introduction to prostheses Understanding, using and producing different kinds of texts: classification of prostheses INVALSI training: tasks, topics and training exercises Understanding, using and producing different kinds of texts: advertising of dental products INVALSI training: tasks, topics and training exercises Understanding, using and producing different kinds of texts: equipment of dental lab INVALSI training: tasks,

Inglese Cl. Quinta

General Revision: classification of prostheses equipment of dental lab Understanding, using and producing different kinds of texts: dental materials INVALSI training: tasks, topics and training exercises Understanding, using and producing different kinds of texts: gnatology topics INVALSI training: tasks, topics and training exercises Understanding, using and producing different kinds of texts: technological development in dental lab INVALSI training: tasks, topics and training exercises

Tedesco Cl. Prima

Salutare

Presentarsi

Presentare qualcuno

Contare fino a cento

Chiedere informazioni

Chiedere provenienza e nazionalità

Parlare della scuola e degli oggetti scolastici

Parlare al telefono e descrivere la propria famiglia

Tedesco Cl. Quarta

Parlare della routine quotidiana

Parlare degli hobbies

Dire che cosa si può e si deve e si sa fare

Formulare intenzioni

Chiedere il percorso

Parlare degli alimenti

Tedesco Cl. Quinta

Parlare del tempo atmosferico

Formulare ipotesi

Descrivere una casa

Chiedere dove si trova e dove va messo un oggetto

Dare istruzioni

Descrivere azioni al passato

Francese Cl. Quinta

le Recrutement.

Dossiers théoriques: les banques, les règlements, Le paiement en ligne, le E. Commerce, Les sociétés commerciales; le commerce et les commerçants, les canaux de la distribution Marketing et action commerciale-publicité et marketing. les acteurs du marché, les médias et les supports de l'action publicitaire. Le marketing direct. Les Manifestations commerciales.

Civilisation: la France-les institutions et l'administration, la

Francophonie.

Civilisation

L'économie de la France: l'agriculture, la pêche, l'industrie, les

COMPETENZE

Inglese Cl. Prima e Seconda

CG5- Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni

Inglese Cl. Terza

CG5- Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

Inglese Cl. Quarta

CG5- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato

Inglese Cl. Quinta

CG5- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

Tedesco Cl. Prima

CG5- Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni

Tedesco Cl. Quarta

CG5- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato

Tedesco Cl. Quinta

CG5- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro

transports. Histoire:la la seconde guerre mondiale.Littérature:Antoine de Saint-Exupéry-Le Petit Prince Civilisation:La France d'outre-mer Les Droms.La globalisation et mondialisation.modulo pluridisciplinare:le travail-les jeunes-les contrats de travail. Educazione civica: L'Union Européenne Les institutions- Lo sviluppo sostenibile (le développement durable) Les Assurances. Civilisation:l'économie dans la littérature:une page du roman de Emile Zola Le Bonheur des Dames.	adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. Francese Cl. Quinta CG5- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
--	---

Competenza n. 6

6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	
biennio	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
3 anno	Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.
4 anno	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.
5 anno	Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

ASSE DEI LINGUAGGI	
CONOSCENZE I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.) italiane e di altri Paesi Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc..)	ABILITÀ Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato
ASSE STORICO-SOCIALE	
CONOSCENZE Geografia Cl. Prima Gli strumenti della geografia L'ambiente La popolazione e L'economia L'energia Geografia politica del mondo attuale	COMPETENZE Geografia Cl. Prima CG6-Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Competenza n. 7

7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	
biennio	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
3 anno	Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
4 anno	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
5 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera

ASSE DEI LINGUAGGI	
CONOSCENZE Italiano Cl. Prima La comunicazione Il testo descrittivo, espositivo, regolativo Riflessione sulla lingua (fonologia, ortografia, morfologia, sintassi della frase semplice) Italiano Cl. Seconda Il testo poetico (contenuto e forme, metrica e figure retoriche) Il testo argomentativo Il testo teatrale Riflessione sulla lingua (sintassi della frase semplice e della frase complessa) Italiano Cl. Terza Caratteristiche, struttura e criteri per la redazione delle varie tipologie dei testi scritti Il Medioevo Umanesimo e Rinascimento Italiano Cl. Quarta Il Seicento Il Settecento Italiano Cl. Quinta Il Secondo Ottocento Novecento Produzione scritta sulle tipologie testuali Geografia Cl. Prima Gli strumenti della geografia L'ambiente La popolazione e L'economia L'energia Geografia politica del mondo attuale Francese Cl. Quinta Marketing et action commerciale-publicité et marketing.les acteurs du marché,les médias et les supports de l'action publicitaire.Le marketing direct.Les Manifestations commerciales. Civilisation:la France-les institutions et l'administration,la Francophonie	ABILITÀ (RIF. AL DI N° 92-24 MAGGIO 2018) COMPETENZE Italiano Cl. Prima e Seconda CG7-Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti Italiano Cl. Terza CG7-Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera Italiano Cl. Quarta CG 7-Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera Italiano Cl. Quinta CG 7-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera. Francese Cl. Quinta CG7- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE TIC Cl. Prima Scrivere un testo con il computer: il word processor Strumenti di presentazione	COMPETENZE TIC Cl. Prima CG7- Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.

Competenza n. 8

8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	
biennio	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
3 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.
4 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale
5 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE Matematica Cl. Seconda Analisi matematica: sistemi lineari Matematica Cl. Terza Geometria analitica: la retta. Geometria analitica: le coniche. Tecnica amministrativa ed economia sociale Cl. Quinta L'economia sociale: principi, teorie e soggetti Il sistema previdenziale e assistenziale La gestione delle risorse umane Le aziende del settore socio-sanitario TIC Cl. Prima Scrivere un testo con il computer: il word processor Elaborare informazioni con il foglio elettronico Strumenti di presentazione La soluzione dei problemi con gli algoritmi	COMPETENZE Matematica Cl. Seconda CG8-Biennio: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy Matematica Cl. Terza CG8- terzo anno: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale Tecnica amministrativa ed economia sociale Cl. Quinta CG 8- quinto anno Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. TIC Cl. Prima CG8- Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.

Competenza n. 9

9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	
biennio	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale
3 anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.
4 anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.
5 anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

ASSE STORICO- SOCIALE	
CONOSCENZE L'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione	ABILITÀ Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**CONOSCENZE****Scienze Motorie Cl. Prima**

Percezione di se e sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

Scienze Motorie Cl. Seconda

Percezione di se e sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

Scienze Motorie Cl. Terza

Percezione di se e sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

Scienze Motorie Cl. Quarta

Percezione di se e sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

Scienze Motorie Cl. Quinta

Percezione di se e sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

COMPETENZE**Scienze Motorie Cl. Prima e Seconda**

CG9- biennio Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.

Scienze Motorie Cl. Terza

CG9- terzo anno Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.

Scienze Motorie Cl. Quarta

CG9- quarto anno Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.

Scienze Motorie Cl. Quinta

CG9- quinto anno Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

Competenza n. 10

10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	
biennio	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
3 anno	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.
4 anno	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.
5 anno	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.

ASSE STORICO- SOCIALE	
CONOSCENZE Geografia Cl. Prima Gli strumenti della geografia L'ambiente La popolazione e L'economia L'energia Geografia politica del mondo attuale	COMPETENZE Geografia Cl. Prima CG10-Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
ASSE MATEMATICO	
CONOSCENZE Matematica Cl. Prima Concetti primitivi: Insiemi, relazioni e funzioni	COMPETENZE Matematica Cl. Prima CG10-Biennio: Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
asse scientifico-tecnologico	
CONOSCENZE Tecnica amministrativa ed economia sociale Cl. Quinta L'economia sociale: principi, teorie e soggetti Il sistema previdenziale e assistenziale La gestione delle risorse umane Le aziende del settore socio-sanitario	COMPETENZE Tecnica amministrativa ed economia sociale Cl. Quinta CG10-quinto anno Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11

10. 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	
biennio	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
3 anno	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.
4 anno	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.
5 anno	Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

ASSE STORICO- SOCIALE	
CONOSCENZE Geografia Cl. Prima Gli strumenti della geografia L'ambiente La popolazione e L'economia L'energia Geografia politica del mondo attuale	COMPETENZE Geografia Cl. Prima CG11-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
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
CONOSCENZE Scienze Motorie Cl. Prima Salute, benessere, sicurezza e prevenzione Scienze Motorie Cl. Seconda Salute, benessere, sicurezza e prevenzione Scienze Motorie Cl. Terza Salute, benessere, sicurezza e prevenzione Scienze Motorie Cl. Quarta Salute, benessere, sicurezza e prevenzione Scienze Motorie Cl. Quinta Salute, benessere, sicurezza e prevenzione TIC Cl. Prima Concetti di base della tecnologia informatica L'uso del computer, del S.O. e la gestione dei file Elaborare informazioni con il foglio elettronico	COMPETENZE Scienze Motorie Cl. Prima e Seconda CG11-biennio Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione. Scienze Motorie Cl. Terza CG11- terzo Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia. Scienze Motorie Cl. Quarta CG11- quarto anno Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto. Scienze Motorie Cl. Quinta CG11- quinto anno Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Competenze TIC Cl. Prima Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione

Competenza n. 12

12.Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
biennio	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.
3 anno	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.
4 anno	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.
5 anno	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate

ASSE STORICO- SOCIALE	
CONOSCENZE La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche	ABILITÀ Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento

ASSE MATEMATICO

CONOSCENZE

Matematica Cl. Prima

Concetti primitivi: Insiemi, relazioni e funzioni

Linguaggio matematico: l'aritmetica

Proporzioni e percentuali

Linguaggio matematico: l'algebra

Analisi matematica: equazioni e disequazioni 1° grado

Matematica Cl. Seconda

Concetti fondamentali della geometria nel piano e nello spazio

Analisi matematica: sistemi lineari

Geometria analitica: il piano cartesiano e rappresentazione di una retta.

Analisi matematica: equazioni e disequazioni di secondo grado

Analisi matematica: sistemi di equazioni e di disequazioni di grado superiore al secondo.

Matematica Cl. Terza

Geometria analitica: la retta.

Geometria analitica: le coniche.

Matematica Cl. Quarta

Goniometria

Analisi matematica: equazioni e disequazioni esponenziali

Analisi matematica: equazioni e disequazioni logaritmiche.

Matematica Cl. Quinta

Funzioni Reali

Studio di una funzione: dominio, simmetrie, segno, intersezioni con gli assi, approssimazione del grafico.

Studio di una funzione: Asintoti ed ulteriore approssimazione del grafico.

Studio di funzione: Monotonia ed ulteriore approssimazione del grafico.

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Terza

Materiali dentali e proprietà chimico-fisiche

Proprietà meccaniche e proprietà tecnologiche

Materiali gessosi per modelli

Cere e masse di rivestimento

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Quarta

Proprietà dei materiali usati in odontotecnica I metalli

Le leghe

Leghe dentali

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Quinta

La corrosione nei materiali metallici Materie plastiche ed elastomeri Materie plastiche in campo dentale Materiali ceramici e porcellane dentali

COMPETENZE

Matematica Cl. Prima e seconda

CG12-Biennio: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

Matematica Cl. Terze

CG12 terzo anno: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale mate-matico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

Matematica Cl. Quarta

CG12 quarto anno: Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche

Matematica Cl. Quinta

CG12 quinto anno: Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Terza

Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Quarta

Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando

Scienze dei materiali dentali e lab. Cl. Quinta

Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

COMPETENZE AREA PROFESSIONALE
(con risultati intermedi)

Competenza n. 1

1. Selezionare e gestire i processi di produzione dei dispositivi medici in campo odontoiatrico in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche al fine di rendere il lavoro funzionale, apprezzabile esteticamente e duraturo nel tempo	
CONOSCENZE	ABILITÀ

BIENNIO	
Partecipare, in maniera guidata, ai processi di gestione delle lavorazioni relative allo sviluppo e analisi dei modelli, alla modellazione base, alla realizzazione di portaimpronte e valli di registrazione	
CONOSCENZE	ABILITÀ
TERZO ANNO	
Intervenire, con una buona capacità organizzativa, nella gestione dei protocolli di realizzazione di provvisori fissi e mobili anche in ambito digitale	
CLASSE TERZA RAPPRESENTAZIONE E MODELLAZIONE ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE Le arcate dentarie morfologia delle ossa della testa	ABILITÀ Utilizzare articolatori a valori semi-individuali e individuali. Realizzare provvisori di protesi fissa e di protesi mobile con differenti tipologie di resina . Utilizzare macchine a controllo numerico (cad-cam) per la realizzazione di dispositivi protesici. Saper realizzare una corona protesica sia in ambito analogico che digitale.
CLASSE TERZA LABORATORIO DI ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE Soluzione in digitale cad-cam	ABILITÀ Utilizzare articolatori a valori semi-individuali e individuali. Realizzare provvisori di protesi fissa e di protesi mobile con differenti tipologie di resina. Utilizzare macchine a controllo numerico (cad- cam) per la realizzazione di dispositivi protesici. Saper realizzare una corona protesica sia in ambito analogico che digitale.
QUARTO ANNO	
Gestire e verificare i processi operativi per la realizzazione di protesi mobili e fisse.	
CONOSCENZE	ABILITÀ
CLASSE QUARTA LABORATORIO DI ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE Protesi totale mobile Protesi parziale di tipo scheletrico Protesi fissa di ricostruzione e di sostituzione Protesi parziale di tipo scheletrico Protesi fissa di ricostruzione e di sostituzione	ABILITÀ Eseguire il montaggio di una protesi totale mobile secondo i vari autori. Modellare con materiali ceramici le diverse tipologie di struttura. Utilizzare parallelometro e isoparallelometro.
QUINTO ANNO	
Gestire e verificare i processi operativi per la realizzazione di protesi mobili e fisse.	
CONOSCENZE	ABILITÀ

CLASSE QUINTA LABORATORIO DI ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE Protesi su impianto Ortodonzia tecnica ortesi mobili ortesi fisse ortesi funzionali Tecnologia CAD-CAM	ABILITÀ Realizzare una protesi fissa e mobile a supporto implantare rispettando i principi gnatologici. Realizzare un dispositivo ortodontico.
CLASSE QUINTA GNATOLOGIA INDIRIZZO ODONTOTECNICO	
CONOSCENZE Articolatori e morfologia oclusale Biomeccanica protesica fissa e parziale Biomeccanica protesica mobile e a supporto	ABILITÀ Realizzare una protesi fissa e mobile a supporto implantare rispettando i principi gnatologici. Realizzare un dispositivo ortodontico.

Competenza n. 2

2. Individuare gli aspetti fisiologici correlati all'anatomia dell'apparato stomatognatico ed applicare le conoscenze di anatomia dell'apparato buccale, di biomeccanica, di fisica e di chimica per la realizzazione di manufatti protesici.	
conoscenze	abilità

BIENNIO	
Rilevare le componenti anatomiche che formano l'apparato stomatognatico. Riconoscere una sostanza pura da un miscuglio e classifica i materiali secondo le loro proprietà in campo dentale.	
CONOSCENZE	ABILITÀ
TERZO ANNO	
Rilevare i movimenti mandibolari e i limiti relativamente al concetto di occlusione e disclusione. Distinguere, attraverso grafici e tabelle, il comportamento dei materiali plastici e metallici sulla base delle loro proprietà.	
CLASSE TERZA RAPPRESENTAZIONE E MODELLAZIONE ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE La modellazione dentale occlusione delle arcate dentarie	ABILITÀ Individuare le varie posizioni della mandibola e i limiti nei movimenti. Utilizzare i polimeri e le resine in funzione delle proprietà, composizione e utilizzo. Interpretare grafici, tabelle e comportamenti dei materiali sulla base delle loro proprietà fisiche, chimiche e meccaniche
CLASSE TERZA SCIENZE DEI MATERIALI DENTALI E LAB.	
CONOSCENZE Materiali dentali e proprietà chimico-fisiche Proprietà meccaniche e proprietà tecnologiche Materiali gessosi per modelli Cere e masse di rivestimento	ABILITÀ Individuare le varie posizioni della mandibola e i limiti nei movimenti. Utilizzare i polimeri e le resine in funzione delle proprietà, composizione e utilizzo. Interpretare grafici, tabelle e comportamenti dei materiali sulla base delle loro proprietà fisiche, chimiche e meccaniche
QUARTO ANNO	
Realizzare manufatti protesici di media complessità applicando le conoscenze acquisite.	
CLASSE QUARTA SCIENZE DEI MATERIALI DENTALI E LAB.	
CONOSCENZE Proprietà dei materiali usati in odontotecnica I metalli Le leghe Leghe dentali	ABILITÀ Individuare le caratteristiche morfologiche generali da rispettare nell'esecuzione dei dispositivi protesici. Selezionare i vari tipi di ceramiche dentali in funzione dei metalli da ricoprire. Individuare la lega e la tecnica di lavorazione adatta al caso. Cogliere le trasformazioni allo stato solido e identificarne le modifiche strutturali. Correlare i vari tipi di resine e compositi alle tecnologie di lavorazione. Gestire autonomamente la lavorazione CAD/CAM.
CLASSE QUARTA RAPPRESENTAZIONE E MODELLAZIONE ODONTOTECNICO	
CONOSCENZE Cinematica dei movimenti mandibolari	ABILITÀ Individuare le caratteristiche morfologiche generali da rispettare nell'esecuzione dei dispositivi protesici. Selezionare i vari tipi di ceramiche dentali in funzione dei metalli da ricoprire. Individuare la lega e la tecnica di lavorazione adatta al caso. Cogliere le trasformazioni allo stato solido e identificarne le modifiche strutturali. Correlare i vari tipi di resine e compositi alle tecnologie di lavorazione. Gestire autonomamente la lavorazione CAD/CAM
CLASSE QUARTA LABORATORIO DI ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE Protesi totale mobile	ABILITÀ Individuare le caratteristiche morfologiche generali

Protesi parziale di tipo scheletrico Protesi fissa di ricostruzione e di sostituzione Protesi parziale di tipo scheletrico Casistica di protesi fissa e combinata Protesi fissa di ricostruzione e di sostituzione	da rispettare nell'esecuzione dei dispositivi protesici. Selezionare i vari tipi di ceramiche dentali in funzione dei metalli da ricoprire. Individuare la lega e la tecnica di lavorazione adatta al caso. Cogliere le trasformazioni allo stato solido e identificarne le modifiche strutturali. Correlare i vari tipi di resine e compositi alle tecnologie di lavorazione. Gestire autonomamente la lavorazione CAD/CAM.
CLASSE QUARTA GNATOLOGIA INDIRIZZO ODONTOTECNICO	
CONOSCENZE I movimenti	ABILITÀ Individuare le caratteristiche morfologiche generali da rispettare nell'esecuzione dei dispositivi protesici. Selezionare i vari tipi di ceramiche dentali in funzione dei metalli da ricoprire. Individuare la lega e la tecnica di lavorazione adatta al caso. Cogliere le trasformazioni allo stato solido e identificarne le modifiche strutturali. Correlare i vari tipi di resine e compositi alle tecnologie di lavorazione. Gestire autonomamente la lavorazione CAD/CAM.
CLASSE QUARTA	
CONOSCENZE	ABILITÀ
QUINTO ANNO	
Realizzare manufatti protesici di media complessità applicando le conoscenze acquisite.	
CONOSCENZE	ABILITÀ
CLASSE QUINTA LABORATORIO DI ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE Ortodonzia tecnica ortesi mobili ortesi fisse ortesi funzionali Corone e ponti metallo -ceramica Tecnologia CAD-CAM	ABILITÀ INDIVIDUARE I REQUISITI FUNZIONALI DI BASE DELLE PROTESI CLASSIFICARE I VARI DISPOSITIVI PROTESICI SECONDO DIVERSI CRITERI. DESCRIVERE LE DIFFERENZE TRA I DIVERSI TIPI DI PROTESI E DEI MATERIALI DENTARI INDICANDONE LE POSSIBILITÀ DI IMPIEGO. CLASSIFICARE GLI IMPIANTI DENTALI E SCEGLIE LA SOLUZIONE. UTILIZZARE I MATERIALI INDIVIDUARE I REQUISITI FUNZIONALI DI BASE DELLE PROTESI CLASSIFICARE I VARI DISPOSITIVI PROTESICI SECONDO DIVERSI CRITERI. DESCRIVERE LE DIFFERENZE TRA I DIVERSI TIPI DI PROTESI E DEI MATERIALI DENTARI INDICANDONE LE POSSIBILITÀ DI IMPIEGO. CLASSIFICARE GLI IMPIANTI DENTALI E SCEGLIE LA SOLUZIONE. UTILIZZARE I MATERIALI CERAMICI ED INDIVIDUARE QUELLA PIÙ IDONEA PER UNA PERFETTA INTEGRAZIONE NEL CAVO ORALE. INDIVIDUARE LE CAUSE DELLA CORROSIONE NEL CAVO ORALE. PREVENIRE LA CORROSIONE E INDIVIDUARE I NECESSARI ACCORGIMENTI
CLASSE QUINTA SCIENZE DEI MATERIALI DENTALI E LAB.	
CONOSCENZE La corrosione nei materiali metallici Materie plastiche ed elastomeri Materie plastiche in campo dentale Materiali ceramici e porcellane dentali	ABILITÀ Individuare i requisiti funzionali di base delle protesi Classificare i vari dispositivi protesici secondo diversi criteri. Descrivere le differenze tra i diversi tipi di protesi e dei materiali dentari indicandone le possibilità di impiego. Classificare gli impianti dentali e sceglie la soluzione. Utilizzare i materiali Individuare i requisiti funzionali di base delle protesi Classificare i vari dispositivi protesici secondo diversi criteri. Descrivere le differenze tra i diversi tipi di protesi e dei materiali dentari indicandone le possibilità di impiego. Classificare gli impianti dentali e sceglie la soluzione. Utilizzare i materiali ceramici ed individuare quella più idonea per una perfetta integrazione nel cavo orale. Individuare le cause della corrosione nel cavo orale. Prevenire la corrosione e individuare i necessari

Competenza 3

3. Padroneggiare le tecniche di lavorazione necessarie a costruire tipi di protesi provvisoria, fissa e mobile e utilizzare adeguati strumenti di precisione per costruire, levigare e rifinire protesi.	
CONOSCENZE	ABILITÀ

BIENNIO	
Eseguire i compiti assegnati relativi al corretto impiego delle tecniche di lavorazione per costruire portaimpronte individuali e cere di registrazione oclusali.	
CONOSCENZE	ABILITÀ
TERZO ANNO	
Raggiungere il conseguimento dell'obiettivo relativamente alla esecuzione di provvisori di protesi fissa e mobile, applicando le conoscenze dei procedimenti e delle tecniche di realizzazione più adeguate	
CLASSE TERZA RAPPRESENTAZIONE E MODELLAZIONE ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE Arcate edentule e protesi totale.	ABILITÀ Applicare gli adempimenti necessari alla compilazione della certificazione dei manufatti. Interpretare una prescrizione medica.
CLASSE TERZA LABORATORIO DI ODONTOTECNICO	
CONOSCENZE Approfondimenti di morfologia dentale. denti mascellari e denti mandibolari. Classificazione delle odontoprotesi fisse e mobili. Protesi temporanea fissa immediata e provvisoria. Protesi temporanea mobile immediata e provvisoria parziale e totale	ABILITÀ Modellare gli elementi dentari con precisione e cura dell'estetica. Modellare gnatologicamente corone ed elementi dentari Scegliere nelle edentule parziali i denti pilastro. Usare gli appositi apparecchi da laboratorio per la ricerca della linea di analisi. Inserire gli elementi dentali artificiali nelle arcate edentule. Rintracciare i punti di contatto oclusale tra antagonisti. Realizzare provvisori di protesi fissa, di protesi mobile mediante auto e termo polimerizzazione e con l'utilizzo di macchinari a controllo numerico (cad-cam).
QUARTO ANNO	
Eseguire i protocolli di una protesi mobile totale e di protesi fissa, in analogico e in digitale.	
CLASSE QUARTA RAPPRESENTAZIONE E MODELLAZIONE ODONTOTECNICO	
CONOSCENZE Arcate edentule e protesi totale arcate parzialmente edentule e protesi scheletrata	ABILITÀ Montare denti nelle varie classi edentule. Realizzare protesi mobili totali definitive. Realizzare protesi fisse definitive, ponti e/o corone, in lega ceramica
CLASSE QUARTA LABORATORIO DI ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE Protesi totale mobile Protesi parziale di tipo scheletrico Protesi fissa di ricostruzione e di sostituzione Casistica di protesi fissa e combinata	ABILITÀ Montare denti nelle varie classi edentule. Realizzare protesi mobili totali definitive. Realizzare protesi fisse definitive, ponti e/o corone, in lega ceramica.
CLASSE QUARTA GNATOLOGIA INDIRIZZO ODONTOTECNICO	
CONOSCENZE Le protesi	ABILITÀ Montare denti nelle varie classi edentule. Realizzare protesi mobili totali definitive. Realizzare protesi fisse definitive, ponti e/o corone, in lega ceramica.
QUINTO ANNO	
Eseguire i protocolli di una protesi mobile totale e di protesi fissa, in analogico e in digitale.	

CONOSCENZE	ABILITÀ
CLASSE QUINTA LABORATORIO DI ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE Protesi su impianto Corone e ponti metallo -ceramica	ABILITÀ Realizzare una protesi fissa e mobile a supporto implantare rispettando i principi gnatologici. Realizzare un dispositivo ortodontico.
CLASSE QUINTA GNATOLOGIA INDIRIZZO ODONTOTECNICO	
CONOSCENZE Articolatori e morfologia oclusale Biomeccanica protesica fissa e parziale Biomeccanica protesica mobile e a supporto	ABILITÀ Modellare i manufatti con precisione e cura dell'estetica. Modellare gnatologicamente corone ed elementi dentali. Costruire cere di registrazioni oclusali e portaimpronte individuali. Montare denti nelle varie classi edentule. Inserire gli elementi dentali artificiali nelle arcate edentule. Rintracciare i punti di contatto oclusale tra antagonisti. Utilizzare articolatori. Scegliere nelle edentule parziali i denti pilastro. Usare gli appositi apparecchi di laboratorio per la ricerca della linea di analisi. Realizzare protesi fisse, ponti e corone definitivi su impianti e non in lega-ceramica, zirconia - ceramica, ceramica-integrale, zirconia monolitica con tecniche analogiche e digitali. Protesi totale mobile su impianti (overdenture)

Competenza n. 4

4. Rappresentare graficamente le varie componenti del settore dentale, correlandole con lo spazio reale e convertire la rappresentazione grafica bidimensionale nel modello a tre dimensioni facendo uso, anche, delle capacità di modellazione odontotecnica.	
CONOSCENZE	ABILITÀ
BIENNIO	
Eseguire la rappresentazione grafica di figure piane e di elementi dentali attraverso l'uso appropriato di strumenti del disegno tecnico e della modellazione, anche con un iniziale utilizzo di apparecchiature a controllo numerico.	
CONOSCENZE Gli elementi anatomici dentali a Strumenti informatici.	ABILITÀ Identificare e rappresentare graficamente gli elementi anatomici dentali anche con strumenti informatici. Utilizzo di software semplici, specifici per la rappresentazione e la modellazione odontotecnica
TERZO ANNO	
Rappresentare graficamente le arcate dentarie anche attraverso l'uso del cad individuandone le modalità di realizzazione più adeguate.	
CONOSCENZE	ABILITÀ
QUARTO ANNO	
Rappresentare le diverse tecniche di modellazione coordinando e integrando le attività partecipando al processo decisionale e attuativo	
CLASSE QUARTA GNATOLOGIA INDIRIZZO ODONTOTECNICO	
CONOSCENZE Occlusione e disclusione	ABILITÀ Identificare e rappresentare graficamente le tipologie di arcate e di tavolati occlusali. Utilizzare apparecchiature a controllo numerico per la realizzazione di dispositivi protesici
CLASSE QUARTA RAPPRESENTAZIONE E MODELLAZIONE ODONTOTECNICO	
CONOSCENZE Il disegno e la modellazione di protesi con tecnologia cad cam	ABILITÀ Identificare e rappresentare graficamente le tipologie di arcate e di tavolati occlusali. Utilizzare apparecchiature a controllo numerico per la realizzazione di dispositivi protesici.
CLASSE QUARTA LABORATORIO DI ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE Protesi parziale di tipo scheletrico Protesi fissa di ricostruzione e di sostituzione	ABILITÀ Identificare e rappresentare graficamente le tipologie di arcate e di tavolati occlusali. Utilizzare apparecchiature a controllo numerico per la realizzazione di dispositivi protesici
QUINTO ANNO	
CLASSE QUINTA LABORATORIO DI ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE Tecnologia CAD-CAM	ABILITÀ Identificare e rappresentare graficamente le tipologie di arcate e di tavolati occlusali. Utilizzare apparecchiature a controllo numerico per la realizzazione di dispositivi protesici

Competenza n. 5

5. Interagire con lo specialista odontoiatra ed interpretare le prescrizioni mediche collaborando nel proporre soluzioni adeguate nella scelta dei materiali e nella progettazione delle protesi. Interagire con lo specialista odontoiatra ed interpretare le prescrizioni mediche collaborando nel proporre soluzioni adeguate nella scelta dei materiali e nella progettazione delle protesi.	
CONOSCENZE	ABILITÀ

BIENNIO

Eseguire i primi adempimenti inerenti la certificazione dei manufatti.	
CONOSCENZE	ABILITÀ

TERZO ANNO

Gestire e verificare i primi adempimenti inerenti l'iter di compilazione della certificazione dei manufatti.	
CONOSCENZE	ABILITÀ

QUARTO ANNO

Provvedere agli adempimenti inerenti l'iter di compilazione della certificazione dei manufatti, coordinando e integrando le attività e i risultati anche di altri interpreti.	
CONOSCENZE	ABILITÀ

CLASSE QUARTA Laboratorio di odontotecnica

CONOSCENZE Protesi parziale di tipo scheletrico Casistica di protesi fissa e combinata Protesi fissa di ricostruzione e di sostituzione Norme e certificazioni	ABILITÀ Applicare gli adempimenti normativi necessari per la certificazione dei manufatti. Utilizzare lo specifico lessico tecnico-professionale. Interpretare una prescrizione medica. Compilare il certificato di conformità delle protesi. Interagire con i fornitori di materiale ed attrezzature odontotecniche.
---	---

QUINTO ANNO

Provvedere agli adempimenti inerenti l'iter di compilazione della certificazione dei manufatti, coordinando e integrando le attività e i risultati anche di altri interpreti.	
CONOSCENZE	ABILITÀ

CLASSE QUARTA Laboratorio di odontotecnica

CONOSCENZE Ortodonzia tecnica ortesi mobili ortesi fisse ortesi funzionali. Tecnologia CAD-CAM	ABILITÀ Utilizzare appropriati metodi operativi per l'applicazione dei modelli Applicare gli adempimenti normativi necessari per la certificazione dei manufatti. Utilizzare lo specifico lessico tecnico-professionale Interpretare una prescrizione medica. Compilare il certificato di conformità delle protesi. Interagire con i fornitori di materiale ed attrezzature odontotecniche.
---	--

Competenza n. 6

6. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.	
conoscenze	abilità

BIENNIO

Eseguire i protocolli di protezione personale dei rischi (DPI), quelli base su la prevenzione dei rischi in laboratorio e la disinfezione delle impronte e/o manufatti protesici.	
CONOSCENZE	ABILITÀ

CLASSE TERZA SCIENZE DEI MATERIALI DENTALI E LAB.

CONOSCENZE Materiali gessosi per modelli Cere e masse di rivestimento	ABILITÀ CI 6-Applicare la normativa a salvaguardia dell'ambiente, dei principi igienico-sanitari, della sicurezza e della privacy.
TERZO ANNO	
Provvedere all'attuazione dei protocolli di prevenzione dei rischi e dei pericoli riguardanti la salute personale e quella ambientale.	
CONOSCENZE	ABILITÀ
CLASSE TERZA ANATOMIA FISIOPATOLOGIA E IGIENE	
CONOSCENZE Il sistema nervoso e il sistema endocrino Riproduzione e genetica L'apparato stomatognatico Igiene, salute e malattia	ABILITÀ Applicare la normativa a salvaguardia dell'ambiente, dei principi igienico-sanitari, della sicurezza e della privacy.
QUARTO ANNO	
Provvedere al conseguimento degli obiettivi relativi all'esecuzione e l'applicazione dei protocolli riguardanti la prevenzione della salute e della salvaguardia dell'ambiente.	
CONOSCENZE	ABILITÀ
CLASSE QUARTA LABORATORIO DI ODONTOTECNICA	
CONOSCENZE Igiene e salute	ABILITÀ Adottare comportamenti idonei alla prevenzione delle patologie e delle malattie professionali.
CLASSE QUARTA SCIENZE DEI MATERIALI DENTALI E LAB.	
CONOSCENZE Leghe dentali	ABILITÀ Adottare comportamenti idonei alla prevenzione delle patologie e delle malattie professionali.
CLASSE QUARTA GNATOLOGIA INDIRIZZO ODONTOTECNICO	
CONOSCENZE Anatomia e fisiologia del sistema stomatognatico Occlusione e disclusione	ABILITÀ Adottare comportamenti idonei alla prevenzione delle patologie e delle malattie professionali.
QUINTO ANNO	
Provvedere al conseguimento degli obiettivi relativi all'esecuzione e l'applicazione dei protocolli riguardanti la prevenzione della salute e della salvaguardia dell'ambiente.	
CONOSCENZE	ABILITÀ
CLASSE QUINTA SCIENZE DEI MATERIALI DENTALI E LAB.	
CONOSCENZE La corrosione nei materiali metallici Materie plastiche in campo dentale Materiali ceramici e porcellane dentali	ABILITÀ Adottare comportamenti idonei alla prevenzione delle patologie e delle malattie professionali.
CLASSE QUINTA GNATOLOGIA INDIRIZZO ODONTOTECNICO	
CONOSCENZE Patologie del cavo orale	ABILITÀ Adottare comportamenti idonei alla prevenzione delle patologie e delle malattie professionali.