

# ISTITUTI PROFESSIONALI

Settori

Servizi

e

Industria e artigianato

## AREA GENERALE

## Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Il docente di "Lingua e letteratura italiana" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;**
- **utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.**

Il docente progetta e programma l'itinerario didattico in modo tale da mettere in grado lo studente di acquisire le linee di sviluppo del patrimonio letterario - artistico italiano e straniero nonché di utilizzare gli strumenti per comprendere e contestualizzare, attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli.

La scelta delle opere e degli autori della tradizione culturale italiana con riferimenti a quella straniera è affidata al docente della disciplina che terrà conto degli apporti interdisciplinari e della effettiva significatività dei temi trattati.

Nel secondo biennio le conoscenze ed abilità, oltre a consolidare quelle raggiunte al termine del primo biennio, si caratterizzano per una più puntuale attenzione ai linguaggi verbali e non verbali, ai linguaggi tecnici propri del settore, alla dimensione relazionale intersoggettiva.

Nel quinto anno, in particolare, sono sviluppate ulteriormente le competenze comunicative in situazioni professionali; vengono approfondite le possibili integrazioni fra i vari linguaggi, affinate le tecniche di negoziazione anche in vista delle future scelte di studio e di lavoro.

Particolare attenzione è riservata agli approfondimenti tematici finalizzati a fare acquisire differenti strategie comunicative e modalità d'uso della lingua italiana a seconda degli scopi della comunicazione, degli interlocutori, dei destinatari dei servizi e delle diverse situazioni.

La padronanza linguistica, potenziata dalle tecnologie digitali quale supporto alla ricerca di informazioni e alla documentazione, consente allo studente di esprimere al meglio le sue qualità di relazione, comunicazione, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

L'articolazione dell'insegnamento di Lingua e Letteratura italiana in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p><u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di</p>	<p><u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</p>

<p>informazione e di documentazione.</p> <p>Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici.</p> <p>Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti.</p> <p>Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell' "officina letteraria".</p> <p>Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione.</p> <p>Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.</p> <p>Strumenti e strutture della comunicazione in rete.</p> <p><u>Letteratura</u></p> <p>Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'unificazione nazionale.</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.</p> <p>Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio</p> <p><u>Altre espressioni artistiche</u></p> <p>Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia.</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.</p>	<p>Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio</p> <p>Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca.</p> <p>Produrre testi scritti continui e non continui.</p> <p>Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.</p> <p><u>Letteratura</u></p> <p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'Unità d'Italia.</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato</p> <p>Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.</p> <p>Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.</p> <p>Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio</p> <p><u>Altre espressioni artistiche</u></p> <p>Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano.</p> <p>Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.</p>
--	---

### Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p><u>Lingua</u></p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.</p> <p>Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.</p> <p>Strumenti e metodi di documentazione per l' informazione tecnica.</p> <p>Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo</p> <p>Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati"</p> <p>Software "dedicati" per la comunicazione professionale.</p> <p><u>Letteratura</u></p> <p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture</p>	<p><u>Lingua</u></p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali</p> <p>Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue.</p> <p>Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento</p> <p>Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.</p> <p>Elaborare il curriculum vitae in formato europeo.</p> <p><u>Letteratura</u></p> <p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.</p>

<p>di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.</p> <p><u>Altre espressioni artistiche</u></p> <p>Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento.</p> <p>Rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche.</p> <p>Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio.</p>	<p><u>Altre espressioni artistiche</u></p> <p>Interpretare criticamente un' opera d'arte visiva e cinematografica.</p> <p>Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni</p>
---	--

## Disciplina: LINGUA INGLESE

La disciplina di "Lingua Inglese" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale dell'istruzione professionale i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente: *utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e nel quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi agli indirizzi e alle relative articolazioni, espressi in termini di competenze:

- **padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**
- **individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**

#### Servizi socio-sanitari:

- **gestire azioni di informazione e orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti nel territorio**
- **facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati**

#### Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera:

- **integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**
- **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**

#### Servizi commerciali:

- **partecipare ad attività dell'area marketing e alla realizzazione di prodotti pubblicitari**
- **realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi**

L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con approfondimenti sul lessico specifico e sulle particolarità del discorso tecnico-professionale. Per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro sono utilizzati anche gli strumenti della comunicazione multimediale e digitale.

L'articolazione dell'insegnamento di "Lingua inglese" in conoscenze e abilità, riconducibili, in linea generale, al livello B2 del QCER<sup>1</sup>, è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

---

<sup>1</sup> Livello B2 soglia del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue: *È in grado di comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione. È in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità, tanto che l'interazione con un parlante nativo si sviluppa senza eccessiva fatica e tensione. Sa produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti e esprimere un'opinione su un argomento d'attualità, esponendo i pro e i contro delle diverse opzioni.*  
(Fonte: RCS Scuola, Milano - La Nuova Italia – Oxford, 2002, pag. 32)

<b>Secondo biennio</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.</p> <p>Tecniche d'uso di dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni.</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.</p> <p>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.</p> <p>Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p>
<b>Quinto anno</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore</p> <p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.</p> <p>Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

## Disciplina: **STORIA**

Il docente di "Storia" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; 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; comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.*

### **Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e nel quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi agli indirizzi, espressi in termini di competenze:

- **correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**
- **riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.**

I risultati di apprendimento nel secondo biennio e nel quinto anno consolidano le competenze acquisite al termine del primo biennio e si caratterizzano per una maggiore e progressiva complessità, per un sapere più strutturato in cui le grandi coordinate del quadro concettuale e cronologico dei processi di trasformazione sono collegate - in senso sincronico e diacronico - ai contesti locali e globali, al mutamento delle condizioni di vita e alle specificità dei settori e degli indirizzi.

In particolare, nel secondo biennio, l'insegnamento si caratterizza per un'integrazione più sistematica tra le competenze di storia generale/globale e storie settoriali e per un'applicazione degli strumenti propri delle scienze storico-sociali all'evoluzione dei processi produttivi e dei servizi e alle trasformazioni indotte dalle scoperte scientifiche e dalle innovazioni tecnologiche.

Nel quinto anno le competenze storiche rafforzano la cultura dello studente con riferimento anche ai contesti professionali; consolidano l'attitudine a problematizzare, a formulare domande e ipotesi interpretative, a dilatare il campo delle prospettive ad altri ambiti disciplinari e ai processi di internazionalizzazione.

Nel secondo biennio e nel quinto anno il docente di Storia approfondisce ulteriormente il nesso presente – passato – presente, sostanziando la dimensione diacronica della storia con pregnanti riferimenti all'orizzonte della contemporaneità e alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche.

Particolare rilevanza assumono, nel secondo biennio e nel quinto anno, il metodo di lavoro laboratoriale, le esperienze in contesti reali e gli esercizi di ricerca storica al fine di valorizzare la centralità e i diversi stili cognitivi degli studenti e motivarli a riconoscere e risolvere problemi e ad acquisire una comprensione unitaria della realtà.

Gli approfondimenti dei nuclei tematici sono individuati e selezionati tenendo conto della loro effettiva essenzialità e significatività, secondo un approccio sistemico e comparato ai quadri di civiltà e ai grandi processi storici di trasformazione.

L'insegnamento della Costituzione Italiana, afferente a Cittadinanza e Costituzione, si realizza in rapporto alle linee metodologiche ed operative autonomamente definite dalle istituzioni scolastiche in attuazione della legge 30/10/2008, n. 169, che ha rilanciato la prospettiva della promozione di specifiche "conoscenze e competenze" per la formazione dell'uomo e del cittadino (art. 1), in collegamento con gli altri ambiti disciplinari.

L'articolazione dell'insegnamento di Storia in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe

### **Secondo biennio**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XIX in Italia, in Europa e nel mondo.	Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.
Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e	Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci

<p>culturali.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento.</p> <p>Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</p> <p>Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.</p> <p>Lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione).</p> <p>Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geostoriche e tematiche, mappe, statistiche e grafici).</p> <p>Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).</p>	<p>con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.</p> <p>Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.</p> <p>Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici.</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
---	--

**Quinto anno**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione.</p> <p>Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p> <p>Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy e nuove opportunità di lavoro, evoluzione della struttura demografica e dell'organizzazione giuridica ed economica del mondo del lavoro).</p> <p>Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</p> <p>Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: analisi delle fonti).</p> <p>Strumenti della divulgazione storica.</p> <p>Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.</p> <p>Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento.</p> <p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento .</p> <p>Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>



## Disciplina: **MATEMATICA**

Il docente di "Matematica" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate; collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di competenza:

- **utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;**
- **utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;**
- **utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;**
- **utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;**
- **correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**

L'articolazione dell'insegnamento di "Matematica" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Connettivi e calcolo degli enunciati. Variabili e quantificatori.</p> <p>Ipotesi e tesi. Il principio d'induzione.</p> <p>Insieme dei numeri reali. Unità immaginaria e numeri complessi.</p> <p>Strutture degli insiemi numerici.</p> <p>Il numero <math>\pi</math>.</p> <p>Teoremi dei seni e del coseno. Formule di addizione e duplicazione degli archi.</p> <p>Potenza n-esima di un binomio.</p> <p>Funzioni polinomiali; funzioni razionali e irrazionali; funzione modulo; funzioni esponenziali e logaritmiche; funzioni periodiche.</p> <p>Le coniche: definizioni come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano.</p> <p>Funzioni di due variabili.</p> <p>Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli di successioni e di funzioni. Il numero <math>e</math>.</p> <p>Concetto di derivata di una funzione.</p> <p>Proprietà locali e globali delle funzioni. Formula di Taylor.</p> <p>Integrale indefinito e integrale definito.</p> <p>Teoremi del calcolo integrale.</p> <p>Algoritmi per l'approssimazione degli zeri di una funzione.</p> <p>Distribuzioni doppie di frequenze.</p> <p>Indicatori statistici mediante rapporti e differenze.</p> <p>Concetti di dipendenza, correlazione, regressione.</p> <p>Distribuzioni di probabilità: distribuzione binomiale. Distribuzione di Gauss. Applicazioni negli specifici campi professionali di riferimento e</p>	<p>Dimostrare una proposizione a partire da altre.</p> <p>Ricavare e applicare le formule per la somma dei primi <math>n</math> termini di una progressione aritmetica o geometrica.</p> <p>Applicare la trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli.</p> <p>Calcolare limiti di successioni e funzioni.</p> <p>Calcolare derivate di funzioni.</p> <p>Analizzare esempi di funzioni discontinue o non derivabili in qualche punto.</p> <p>Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni <math>f(x) = a/x</math>, <math>f(x) = a^x</math>, <math>f(x) = \log x</math>.</p> <p>Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.</p> <p>Calcolare derivate di funzioni composte.</p> <p>Costruire modelli, sia discreti che continui, di crescita lineare ed esponenziale e di andamenti periodici.</p> <p>Approssimare funzioni derivabili con polinomi.</p> <p>Calcolare l'integrale di funzioni elementari.</p> <p>Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni goniometriche, esponenziali, logaritmiche e alla funzione modulo, con metodi grafici o numerici e anche con l'aiuto di strumenti elettronici.</p> <p>Calcolare il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme.</p> <p>Analizzare distribuzioni doppie di frequenze. Classificare dati secondo due caratteri, rappresentarli graficamente e</p>

<p>per il controllo di qualità</p> <p>Ragionamento induttivo e basi concettuali dell'inferenza.</p>	<p>riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni doppie.</p> <p>Utilizzare, anche per formulare previsioni, informazioni statistiche da diverse fonti negli specifici campi professionali di riferimento per costruire indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi.</p> <p>Calcolare, anche con l'uso del computer, e interpretare misure di correlazione e parametri di regressione.</p>
---	---

### Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Il calcolo integrale nella determinazione delle aree e dei volumi.</p> <p>Sezioni di un solido. Principio di Cavalieri.</p> <p>Concetti di algoritmo iterativo e di algoritmo ricorsivo.</p> <p>Cardinalità di un insieme. Insiemi infiniti. Insiemi numerabili e insiemi non numerabili.</p> <p>Probabilità totale, condizionata, formula di Bayes.</p> <p>Piano di rilevazione e analisi dei dati.</p> <p>Campionamento casuale semplice e inferenza induttiva.</p>	<p>Calcolare aree e volumi di solidi e risolvere problemi di massimo e di minimo.</p> <p>Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione.</p> <p>Calcolare integrali definiti in maniera approssimata con metodi numerici.</p> <p>Utilizzare la formula di Bayes nei problemi di probabilità condizionata.</p> <p>Costruire un campione casuale semplice data una popolazione. Costruire stime puntuali ed intervallari per la media e la proporzione.</p> <p>Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi.</p> <p>Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico.</p>

## ISTRUZIONE PROFESSIONALE

### SETTORE SERVIZI

#### **Indirizzo “Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale”**

L’indirizzo “*Servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale*” è un percorso di studi che fornisce competenze relative all’assistenza tecnica a sostegno delle aziende agricole per la valorizzazione dei prodotti, delle caratteristiche ambientali e dello sviluppo dei territori.

L’indirizzo è strettamente correlato al concetto di agricoltura multifunzionale, in grado di promuovere o incentivare le condizioni per una nuova ruralità.

Il secondo biennio dell’indirizzo è rivolto all’acquisizione di competenze relative alle diverse attività del settore agricolo integrato, finalizzate ad una organica interpretazione delle problematiche proprie dei diversi comparti produttivi.

Tale interpretazione, fondata su analisi e comparazioni economico-gestionali, potrà consentire interventi di assistenza rivolti al miglioramento organizzativo e funzionale dei diversi contesti produttivi; si agevoleranno, inoltre, relazioni collaborative fra aziende ed enti territoriali, in modo da individuare interventi strutturali atti a migliorare le efficienze produttive e potenziarne lo sviluppo.

Il quinto anno, attraverso le discipline di "Economia agraria e territoriale" e "Valorizzazione delle attività produttive", è dedicato a metodi, sistemi e procedure per incrementare la ricerca in ordine a trasformazioni aziendali, razionalizzazioni di interventi sul territorio, controllo e miglioramento di situazioni ambientali, sia di natura strutturale, ecologico-paesaggistica, sia di tipo culturale e sociale.

Lo sviluppo di queste competenze trova una sistemazione organica anche attraverso l’insegnamento di “Sociologia rurale e storia dell’agricoltura”, che offre ampi orizzonti interpretativi utili al proseguimento di studi superiori (ITS e Università) e all’inserimento nel mondo del lavoro.

## Attività e insegnamenti dell'indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

### Disciplina: **BIOLOGIA APPLICATA**

Il docente di "Biologia applicata" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

#### Secondo biennio

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.**
- **organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.**
- **operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.**
- **utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.**
- **correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento**

L'articolazione dell'insegnamento di "Biologia applicata" in conoscenze e abilità, è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

#### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Aspetti sistematici e morfo-biologici dei principali parassiti delle colture.</p> <p>Controllo biologico delle entità parassitarie.</p> <p>Meccanismi di attacco dei patogeni.</p> <p>Criteri di prevenzione e terapie delle infezioni virali.</p> <p>Lieviti e batteri nei processi trasformativi del settore agro-alimentare.</p> <p>Criteri di prevenzione e protezione relativi all'acquisto, conservazione, uso e smaltimento dei fitofarmaci.</p>	<p>Riconoscere i principali gruppi sistematici animali.</p> <p>Identificare, anche con l'aiuto di strumenti ottici, i principali parassiti vegetali.</p> <p>Individuare anomalie provocate da funghi, batteri o virus.</p> <p>Differenziare le manifestazioni patologiche riferendole ai gruppi più significativi dal punto di vista della dannosità.</p> <p>Definire sistemi di difesa biologica.</p> <p>Rilevare e valorizzare l'azione delle entità biologiche nei processi trasformativi.</p> <p>Individuare procedure operative preventive e DPI specifici per le singole attività.</p>

## Disciplina: **CHIMICA APPLICATA E PROCESSI DI TRASFORMAZIONE**

Il docente di “Chimica applicata e Processi di trasformazione” concorre a far conseguire allo studente al termine del percorso quinquennale i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### Secondo biennio

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza::

- **assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.**
- **organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.**
- **operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.**
- **utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.**
- **analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.**

L'articolazione dell'insegnamento di “Chimica applicata” in conoscenze e abilità, è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Processi chimici e biochimici della fisiologia vegetale. Proteine delle piante. Ormoni, regolatori di crescita, difensine vegetali. Caratteri chimici dei prodotti agricoli da trasformare. Enzimi e loro modalità di azione. Fasi, cicli e tecnologie utilizzate nei processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari. Caratteri chimici, biochimici ed organolettici dei prodotti trasformati. Procedure per la valutazione della qualità e norme relative alla certificazione. Criteri di prevenzione e protezione relativi alla gestione delle fasi dei processi di trasformazione e degli impianti specifici	Identificare i fattori che condizionano i processi biochimici nei vegetali e le loro relazioni con le realtà ambientali. Rilevare le caratteristiche qualitative delle diverse materie prime e le condizioni per la loro trasformazione. Identificare le tipologie dei processi di trasformazione e delle diverse fasi che li costituiscono. Identificare le caratteristiche connotative della qualità delle produzioni agroalimentari. Definire piani di lavorazione del ciclo produttivo identificando comportamenti corretti nella esecuzione delle operazioni. Individuare procedure operative preventive e DPI specifici per le singole attività.

## Disciplina: **TECNICHE DI ALLEVAMENTO VEGETALE E ANIMALE**

Il docente di “Tecniche di allevamento vegetale e animale” concorre a far conseguire allo studente al termine del percorso quinquennale i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### Secondo biennio

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.**
- **interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.**
- **organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.**
- **prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.**
- **correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**

L'articolazione dell'insegnamento di “Tecniche di allevamento vegetale e animale” in conoscenze e abilità, è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Tecniche colturali per le essenze erbacee.</p> <p>Impianto e tecniche colturali delle essenze arbustive ed arboree.</p> <p>Processi produttivi sostenibili; produzioni biologiche.</p> <p>Tipologie di difesa delle colture e dei prodotti antiparassitari.</p> <p>Criteri di difesa delle colture.</p> <p>Sistemi delle produzioni animali.</p> <p>Caratteri generali di specie e razze zootecniche.</p> <p>Aspetti anatomici e zoognostici di specie e razze.</p> <p>Genetica animale, metodi di riproduzione, libri genealogici e loro utilizzazione.</p> <p>Principi di alimentazione .</p> <p>Caratteri specifici per la produzione di latte; tecniche di allevamento.</p> <p>Caratteri specifici per la produzione di carne; tecniche di allevamento.</p> <p>Criteri di prevenzione e protezione relativi alla gestione del bestiame e alla prevenzione delle zoonosi.</p> <p>Criteri di prevenzione e protezione relativi alle operazioni di impianto delle colture, e all' acquisto, conservazione, uso e smaltimento dei fitofarmaci.</p>	<p>Organizzare tipologie produttive compatibili sotto il profilo dell'efficienza tecnico-economica e della sostenibilità.</p> <p>Definire sistemi di produzione atti a valorizzare la qualità dei prodotti.</p> <p>Individuare modalità per la realizzazione di piani di difesa rispettosi degli equilibri ambientali.</p> <p>Definire sistemi e modalità di allevamento correlati alle situazioni ambientali e al livello delle tecniche realizzabili</p> <p>Individuare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità.</p> <p>Individuare procedure operative preventive e DPI specifici per le singole attività.</p>

## Disciplina: **AGRONOMIA TERRITORIALE ED ECOSISTEMI FORESTALI**

Il docente di "Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali " concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### **Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.**
- **collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.**
- **interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.**
- **operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.**
- **operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.**
- **prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini.**
- **utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.**

L'articolazione dell'insegnamento di "Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali " in conoscenze e abilità, è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### **Secondo biennio**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Significato e compiti dell'agronomia.	Analizzare le realtà agronomiche e le loro potenzialità produttive.
Tecniche sistematorie e lavorazioni.	Individuare l'importanza delle singole tecniche nella realizzazione degli esercizi produttivi.
Avvicendamenti e rotazioni; ruolo della sostanza organica.	Individuare le condizioni per la realizzazione di processi ecocompatibili.
Sistemi e tecniche di irrigazione.	Individuare le caratteristiche tecniche ed ambientali in funzione dei sistemi di classificazione territoriale.
Principi e tecniche di diserbo.	Analizzare le caratteristiche dei singoli metodi di propagazione e la loro validità nei confronti delle specie coltivate.
Sistemi agricoli e sistemi colturali.	
Principi e tecniche di agricoltura sostenibile.	
Sistemi di classificazioni territoriali.	
Specie e cultivar di interesse agrario.	
Metodi di produzione e moltiplicazione.	
Miglioramento genetico dei vegetali.	
Biotecnologie nel miglioramento dei vegetali.	

**Quinto anno**

**Conoscenze**

Ecologia e selvicoltura.  
Principi di assetto del territorio.  
Tecniche di agricoltura montana.  
Tecniche di arboricoltura da legno.  
Interventi di recupero di aree degradate.  
Interventi nel verde pubblico e privato.  
Fattori ambientali agenti sulle associazioni vegetali.  
Produttività delle diverse associazioni vegetali.  
Ruolo dei boschi nella regimazione idrica.  
Criteri di prevenzione e protezione relativi alla gestione delle operazioni colturali manuali e meccaniche.

**Abilità**

Analizzare le relazioni ambiente-soprassuolo boschivi e forestali.  
Identificare le condizioni di stabilità.  
Definire i fattori che regolano gli equilibri idrogeologici.  
Progettare e realizzare interventi di recupero in aree Degradate.  
Progettare e realizzare interventi di recupero di verde pubblico e privato.  
Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.  
Individuare procedure operative preventive e DPI specifici per le singole attività.



## DISCIPLINA: ECONOMIA AGRARIA E DELLO SVILUPPO TERRITORIALE

Il docente di "Economia agraria e dello sviluppo territoriale" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.**
- **interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.**
- **organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.**
- **prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.**
- **operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.**
- **collaborare con gli enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.**
- **utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.**

L'articolazione dell'insegnamento di "Economia agraria e dello sviluppo territoriale" in conoscenze e abilità, è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
Evoluzione storica delle dottrine economiche, principi e concetti di economia generale. Concetto di bene economico. Leggi della domanda e dell' offerta e relativi equilibri. Fattori della produzione Produttività e sue differenziazioni; rendimenti. Compenso ai fattori produttivi. Teoria dell'impresa; aspetti giuridici dell' impresa agraria; tipi di conduzione e caratteristiche dell' imprenditore agricolo. Figure giuridiche nelle attività agricole, contratti agrari, attività connesse all'agricoltura previste dal codice. Funzione creditizia, titoli di credito, mercati finanziari; Aspetti del credito e strumenti creditizi. Gestione del bilancio economico	Interpretare il significato dei fattori della produzione e le caratteristiche della loro dinamica nei processi produttivi. Differenziare i diversi aspetti della produttività. Individuare ed organizzare sistemi di contabilità secondo criteri attuali. Derivare il risultato contabile delle attività produttive interpretandolo alla luce delle variazioni dei capitali. Derivare il risultato economico delle attività produttive Redige la documentazione richiesta

<p>Principi e strumenti della contabilità agraria. Patrimonio dell'azienda agraria, suoi componenti, variazioni e trasformazioni</p> <p>Procedure di attivazione della contabilità agraria e documenti contabili.</p> <p>Tipologia di documenti di accompagnamento della merce.</p> <p>Gestione del bilancio contabile.</p> <p>Sistema tributario e tipologie di imposte; sistema relativo delle imprese agricole.</p>	
<b>Quinto anno</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p>Elementi di matematica finanziaria e di statistica.</p> <p>Principi di economia delle produzioni e delle trasformazioni.</p> <p>Bilanci aziendali, conti culturali e indici di efficienza.</p> <p>Gestione dei bilanci di trasformazione.</p> <p>Miglioramenti fondiari e agrari, giudizi di convenienza.</p> <p>Valutazione delle colture arboree.</p> <p>Valurazione dei danni e delle anticipazioni culturali.</p> <p>Gestione del territorio; condizionalità, esternalità ed internalità; surplus del consumatore e diritti di inquinamento, piani territoriali; bonifica e riordino fondiario.</p> <p>Analisi costi- benefici. Valutazione di impatto ambientale.</p> <p>Funzioni dell' Ufficio del territorio, documenti e servizi catastali, catasti settoriali.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <p>Utilizzare strumenti analitici per elaborare bilanci di previsione, riscontrare bilanci parziali e finali, emettendo giudizi di convenienza.</p> <p>Prevedere interventi organici per migliorare gli assetti produttivi e la qualità dell'ambiente.</p> <p>Definire criteri per la determinazione dell'efficienza aziendale.</p> <p>Prevedere ed organizzare la gestione dei rapporti impresa-entità amministrative territoriali.</p> <p>Interpretare i sistemi conoscitivi delle caratteristiche territoriali.</p> <p>Collaborare nella formulazione di progetti di sviluppo compatibile con gli equilibri ambientali.</p>

## DISCIPLINA: VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E LEGISLAZIONE DI SETTORE

La disciplina di “Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: *sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### Secondo biennio e quinto anno

La disciplina concorre al conseguimento dei seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di competenza :

- **definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agroproduttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche.**
- **collaborare nella realizzazione di carte d'uso del territorio.**
- **interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.**
- **organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.**
- **prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.**
- **operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.**
- **operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico.**
- **collaborare con gli enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.**

L'articolazione dell'insegnamento di “Biologia applicata” in conoscenze e abilità, è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
Concetto di paesaggio e lettura del territorio.	Definire modalità specifiche per un approccio naturalistico - ecologico all'interpretazione del paesaggio
Tipi di unità paesaggistiche.	Identificare procedure concrete per rilevare le unità di paesaggio
Analisi naturalistiche ed antropiche.	Identificare modalità concrete per la definizione reti ecologiche e per la loro realizzazione
Analisi visive e percettivo culturali del paesaggio.	Identificare ed attivare indicatori specifici per il rilevamento delle variazioni dei diversi aspetti dell'ambiente
Ecologia del paesaggio.	Definire modalità per la descrizione degli assetti ambientali e la individuazione di indici di criticità
Principi di pianificazione paesistica.	Indicare i procedimenti idonei alla valorizzazione dei prodotti di gamma
Sistemi ambientali e relativa pianificazione.	Schematizzare percorsi di trasparenza e tracciabilità riscontrando la normativa vigente
Reti ecologiche, sistemi agricoli e agro forestazione.	
Eco- management e marketing ambientale.	

## Quinto anno

Conoscenze	Abilità
<p>Normativa ambientale e gestione di rifiuti, liquami e reflui.</p> <p>Normativa nazionale e regionale sulle produzioni biologiche.</p> <p>Disposizioni nazionali e regionali sulle zone montane.</p> <p>Normativa e dottrina della tutela del paesaggio.</p> <p>Normativa di tutela delle acque, dei suoli e dei prodotti alimentari.</p> <p>Regime di responsabilità negli interventi sull'ambiente.</p> <p>Struttura dell'ordinamento amministrativo italiano. Enti con competenze amministrative territoriali.</p> <p>Figure giuridiche nelle attività agricole; associazioni dei produttori, integrazioni orizzontali e verticali, filiere e distretti produttivi.</p> <p>Politiche agricole comunitarie, organizzazione del mercato (OCM)</p> <p>Norme commerciali e condizionamenti mercantili.</p> <p>Classificazione mercantile dei prodotti agricoli.</p> <p>Organizzazioni di settore per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti.</p> <p>Criteri e metodi per produzioni di qualità, obiettivi e tipologie della qualità dei prodotti agroalimentari.</p> <p>Caratteristiche dei mercati dei prodotti agricoli.</p> <p>Normative nazionali e comunitarie a tutela dei prodotti a denominazione di origine.</p> <p>Marketing, marketing mix e benchmarking.</p>	<p>Identificare le singole norme riguardanti i singoli aspetti della multifunzionalità.</p> <p>Definire schemi progettuali e piani di sviluppo in collaborazione con Enti territoriali nella valorizzazione degli ambienti rurali.</p> <p>Organizzare associazioni di categoria per definire iniziative di sviluppo.</p> <p>Individuare modalità di diffusione delle normative a favore delle produzioni e del commercio.</p> <p>Rilevare la normativa ambientale e di settore.</p> <p>Indicare i procedimenti idonei alla valorizzazione dei prodotti di gamma.</p> <p>Schematizzare percorsi di trasparenza e tracciabilità riscontrando la normativa vigente.</p> <p>Interpretare i meccanismi regolanti i mercati dei diversi prodotti.</p> <p>Identificare tipi di marketing più significativi per le diverse tipologie di produzione.</p> <p>Identificare i fattori negativi e positivi di impatto ambientale delle singole opere.</p>

## DISCIPLINA: **SOCIOLOGIA RURALE E STORIA DELL'AGRICOLTURA**

Il docente di "Sociologia rurale e storia dell'agricoltura" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

*sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### Quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi**
- **prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing**
- **operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale e folkloristico**
- **collaborare con gli enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica**
- **correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento**
- **assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione**

L'articolazione dell'insegnamento di "Sociologia rurale e storia dell'agricoltura" in conoscenze e abilità, è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Quinto anno

#### Conoscenze

Concetti di ruralità e spazio rurale.  
Caratteristiche della società contadina e della società rurale.  
Fenomeni di esodo e spopolamento.  
Aspetti sociologici dell'ambiente e del territorio.  
Indicatori statistici e censimenti agricoli.  
Politiche di sviluppo rurale nella comunità europea.  
Sviluppo economico e sviluppo sostenibile, analisi del territorio e delle attività economiche.  
Trasformazione delle aree rurali e storia dell'agricoltura.  
Evoluzione degli assetti economico - giuridici delle imprese agricole e problematiche del lavoro in agricoltura.  
Evoluzione dell'assistenza tecnica in agricoltura.

#### Abilità

Rilevare le caratteristiche sociologiche degli ambienti rurali e delle situazioni territoriali.  
Individuare le tendenze di sviluppo e le possibili azioni di stimolo e di sostegno.  
Esaminare ed interpretare le passate situazioni delle produzioni agricole territoriali, i motivi delle loro variazioni, la genesi delle realtà attuali.  
Individuare le tappe significative dei processi produttivi.  
Individuare modalità di interventi territoriali atti a valorizzare le risorse esistenti.  
Interpretare i sistemi conoscitivi delle caratteristiche territoriali.  
Collaborare nella formulazione di progetti di sviluppo compatibile con gli equilibri ambientali.  
Assistere le entità produttive nella soluzione delle problematiche aziendali.

# **ISTRUZIONE PROFESSIONALE**

## **SETTORE SERVIZI**

### **Indirizzo “Servizi Commerciali”**

L'indirizzo “*Servizi Commerciali*” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali, sia nell'attività di promozione delle vendite; in tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli grafici e pubblicitari. Le competenze sono declinate per consentire allo studente l'opportunità di operare con una visione organica e di sistema all'interno di un'azienda, affinando la professionalità di base con approfondimenti in uno dei tre ambiti di riferimento che caratterizzano l'indirizzo di studi.

L'identità dell'indirizzo tiene conto, inoltre, delle differenti connotazioni che assumono oggi i servizi commerciali, sia per le dimensioni e le tipologie delle strutture aziendali, sia per le diverse esigenze delle filiere di riferimento. L'indirizzo consente, poi, di sviluppare percorsi flessibili e favorire l'orientamento dei giovani rispetto alle personali vocazioni professionali.

Le competenze acquisite si riferiscono, pertanto, ad una base comune relativa al sistema aziendale e ad approfondimenti orientati a professionalità specifiche in uno dei tre ambiti di riferimento: servizi commerciali, servizi turistici, servizi della comunicazione. In questa ottica le discipline, sia dell'area di istruzione generale sia di indirizzo, possono assumere caratteristiche funzionali alle scelte dell'ambito di riferimento operate dalle singole istituzioni scolastiche, che, inoltre, possono utilizzare gli spazi di flessibilità previsti per adeguare l'offerta formativa alle esigenze del territorio sulla base delle esperienze maturate e delle risorse professionali disponibili.

#### **Ambito Commerciale**

All'interno del profilo professionale di riferimento, tale ambito tende a sviluppare competenze che orientano lo studente nel contesto economico sociale generale e territoriale, declinate per operare con una visione organica e di sistema all'interno dell'azienda, di sviluppare una professionalità di base ben strutturata e flessibile nell'area economico aziendale, con la possibilità di attivare approfondimenti in relazione alla tipologia del territorio ed alla richiesta delle aziende.

#### **Ambito Turistico**

All'interno del profilo professionale di riferimento, tale ambito tende a sviluppare competenze che orientano lo studente nel settore del turismo per la valorizzazione del territorio. Il sistema turistico assume un crescente rilievo anche nella dimensione locale per la realizzazione di un vero e proprio sistema territoriale e rispondere efficacemente alle esigenze sempre più complesse della clientela, elaborando progetti e soluzioni personalizzati.

#### **Ambito Comunicazione**

All'interno del profilo professionale di riferimento, tale ambito tende a sviluppare competenze nel settore della promozione commerciale e delle connesse attività di comunicazione pubblicitaria. Le competenze di ambito, in termini di conoscenze e abilità, si caratterizzano anche per la progettazione di differenti tipologie di prodotti e servizi pubblicitari.

## Attività e insegnamenti dell'indirizzo Servizi Commerciali

Disciplina: **TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI**

Il docente di "Tecniche professionali dei servizi commerciali" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento, relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e nel quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- **individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali**
- **interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali**
- **svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore**
- **contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente**
- **interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità**
- **interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della *customer satisfaction***
- **partecipare ad attività dell'area *marketing* ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari**
- **realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi**
- **applicare gli strumenti e i sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati**
- **interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici**
- **utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi**
- **applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**
- **analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio**

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Tecniche professionali dei servizi commerciali" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Forme giuridiche delle imprese e concetto economico-giuridico di imprenditore.	Individuare le forme giuridiche aziendali funzionali all'idea imprenditoriale.
Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento aziendale.	Individuare le fonti di finanziamento adeguate alle esigenze aziendali.
Gestione economica e patrimoniale.	
Operazioni di costituzione e gestione dell'impresa.	Individuare gli elementi che costituiscono il patrimonio d'impresa.

<p>Organizzazione e funzioni del sistema informativo aziendale.</p> <p>Tecniche di gestione degli acquisti, vendite e scorte di magazzino.</p> <p>Sistema informativo aziendale.</p> <p>Comunicazione in azienda: aspetti interni ed esterni.</p> <p>Strategie di marketing.</p> <p>Sistema della qualità.</p> <p>Software specifico di settore.</p> <p>Lessico di settore in lingua inglese.</p>	<p>Individuare gli elementi che concorrono alla definizione del risultato economico d'impresa.</p> <p>Contribuire alla realizzazione delle attività funzionali alle diverse fasi della vita aziendale.</p> <p>Operare nel sistema informativo aziendale.</p> <p>Individuare gli effetti delle strategie di marketing sul mercato.</p> <p>Individuare le attività connesse al processi di acquisto, vendita e logistica.</p> <p>Individuare le specificità dell'e-commerce.</p> <p>Utilizzare le tecniche di comunicazione aziendale .</p> <p>Applicare le procedure della customer satisfaction .</p> <p>Applicare le norme e le procedure ISO di riferimento.</p> <p>Utilizzare software specifico di settore.</p> <p>Utilizzare il lessico di settore in lingua inglese.</p>
<p><b>Ambiti di approfondimento</b></p>	<p><b>Ambiti di approfondimento</b></p>
<p><b><u>Servizi Commerciali</u></b></p>	<p><b><u>Servizi Commerciali</u></b></p>
<p>Patrimonio d'azienda.</p> <p>Reddito d'esercizio.</p> <p>Strategie e tecniche di marketing.</p> <p>Commercializzazione e distribuzione dei beni e dei servizi prodotti.</p> <p>Contabilità generale.</p> <p>Contabilità del personale.</p> <p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>Classificare gli elementi del patrimonio .</p> <p>Individuare le relazioni tra attività, passività e patrimonio netto.</p> <p>Applicare i principi della valutazione anche ai fini fiscali e redigere la documentazione di riferimento.</p> <p>Analizzare contabilmente le operazioni aziendali e rilevarle nei sottosistemi contabili .</p> <p>Analizzare i costi significativi relativi a tipologie di imprese opportunamente individuate.</p> <p>Calcolare il risultato economico d'esercizio di una impresa.</p> <p>Utilizzare le leve di marketing.</p> <p>Determinare il prezzo di acquisto dei prodotti/servizi.</p> <p>Elaborare i documenti amministrativi e contabili connessi all'attività di acquisto, vendita e logistica.</p> <p>Elaborare i documenti amministrativi e contabili riferiti alla gestione del personale.</p> <p>Elaborare i documenti relativi ai rapporti con l'amministrazione finanziaria, gli istituti previdenziali e assistenziali.</p> <p>Applicare la normativa per la sicurezza in relazione al contesto operativo.</p>
<p><b><u>Servizi del Turismo</u></b></p>	<p><b><u>Servizi del Turismo</u></b></p>
<p>Vocazioni turistiche del territorio italiano.</p> <p>Tipologia e servizi delle imprese turistiche e ricettive.</p> <p>Modalità di gestione delle imprese turistiche.</p> <p>Software di settore.</p> <p>Strategie e tecniche della comunicazione pubblicitaria.</p> <p>Strategie e tecniche di marketing di settore.</p> <p>Politica dei prezzi nelle imprese turistiche.</p>	<p>Riconoscere le potenzialità offerte dal mercato locale, nazionale e internazionale nell'ambito turistico.</p> <p>Individuare le diverse tipologie di imprese turistiche e ricettive, riconoscerne gli elementi costitutivi e gli aspetti strutturali.</p> <p>Redigere documenti contabili riferiti al servizio turistico.</p> <p>Rilevare le operazioni tipiche di un'impresa turistica.</p> <p>Applicare il regime fiscale delle imprese turistiche.</p> <p>Individuare gli elementi caratteristici di una situazione patrimoniale e di un conto economico di un'impresa turistica.</p> <p>Determinare i prezzi di acquisto dei prodotti/servizi, utilizzando le</p>



<p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p> <p><b>Servizi della Comunicazione</b></p> <p>Strategie, tecniche e modelli della comunicazione pubblicitaria .</p> <p>Tecniche di web marketing .</p> <p>Tecniche di promozione aziendale .</p> <p>Tecniche di progettazione visiva per la comunicazione pubblicitaria.</p> <p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>politiche dei prezzi adeguate al contesto.</p> <p>Applicare la normativa per la sicurezza in relazione al contesto operativo.</p> <p>Utilizzare software specifici di settore.</p> <p><b>Servizi della Comunicazione</b></p> <p>Analizzare la comunicazione pubblicitaria relativa a prodotti/servizi sui media tradizionali e sul web.</p> <p>Individuare il modello comunicativo in funzione della committenza e degli obiettivi.</p> <p>Applicare le tecniche di marketing al servizio/prodotto turistico.</p> <p>Riconoscere le interconnessioni tra web marketing e nuove strategie di comunicazione e vendita di prodotti turistici.</p> <p>Applicare le metodologie di elaborazione dei prezzi turistici in funzione degli obiettivi dell'impresa.</p> <p>Predisporre prodotti/servizi turistici in riferimento alle richieste di mercato.</p> <p>Analizzare la comunicazione pubblicitaria relativa a prodotti/servizi sui media tradizionali e sul web.</p> <p>Riconoscere obiettivi, target e focus target di riferimento per attività di promozione e comunicazione pubblicitaria.</p> <p>Partecipare alla elaborazione di azioni pubblicitarie .</p> <p>Partecipare alla progettazione di materiali pubblicitari di tipologia diversa.</p> <p>Utilizzare tecniche di progettazione per realizzare messaggi pubblicitari a stampa e audiovisivi.</p> <p>Applicare la normativa per la sicurezza in relazione al contesto operativo.</p>
<b>Quinto anno</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p>Strategie aziendali, <i>vision e mission</i> dell'azienda.</p> <p>Elementi del bilancio d'esercizio.</p> <p>Tipologie di imposte.</p> <p>Principi e strumenti per la costruzione di un Business Plan.</p> <p><b>Ambiti di approfondimento</b></p> <p><b>Servizi commerciali</b></p> <p>Pianificazione strategica .</p> <p>Programmazione aziendale.</p> <p>Funzione e tipologie di budget.</p> <p>Ruolo e significato del bilancio d'esercizio</p> <p>Imposte sul reddito d'impresa</p> <p>Strategie di marketing</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <p>Identificare la strategia di una azienda attraverso <i>vision e mission</i>.</p> <p>Interpretare gli elementi significativi di un Bilancio di esercizio</p> <p>Applicare le principali imposte.</p> <p>Riconoscere un Business plan riferito a semplici realtà imprenditoriali.</p> <p>Elaborare progetti sviluppati in collaborazione con il territorio.</p> <p><b>Ambiti di approfondimento</b></p> <p><b>Servizi commerciali</b></p> <p>Riconoscere il ruolo della programmazione aziendale nella definizione degli obiettivi operativi di una impresa.</p> <p>Contribuire alla redazione di un Business plan per verificare la fattibilità dell'idea imprenditoriale.</p> <p>Identificare le diverse tipologie di budget e riconoscerne la funzione nella programmazione aziendale.</p> <p>Contribuire alla redazione di un budget.</p> <p>Contribuire alla redazione di un bilancio d'esercizio ed analizzarne i risultati.</p> <p>Calcolare e interpretare gli indici di bilancio.</p> <p>Applicare le principali di imposte.</p> <p>Collaborare alla predisposizione di piani di marketing strategico.</p>

<p><b>Servizi del Turismo</b></p> <p>Mercato turistico territoriale.  Servizi turistici e ricettivi.  Tecniche di customer satisfaction e strategie comunicative.  Strategie di marketing.</p> <p><b>Servizi della comunicazione</b></p> <p>Strategie per la diffusione dell'immagine aziendale.  Tecniche di packaging e commercializzazione dei prodotti.  Siti principali per la promozione di prodotti e servizi aziendali.</p>	<p><b>Servizi del Turismo</b></p> <p>Individuare le tendenze del mercato turistico ed il sistema di offerta del territorio attraverso la ricerca delle fonti informative e l'applicazione delle tecniche di elaborazione delle informazioni.  Elaborare pacchetti turistici funzionali alle richieste di mercato.  Utilizzare tecniche e strategie di marketing delle imprese turistiche, con particolare attenzione alla customer care ed alla customer satisfaction.  Collaborare alla predisposizione di piani di marketing strategico.</p> <p><b>Servizi della comunicazione</b></p> <p>Valorizzare l'immagine aziendale attraverso tecniche strategiche diversificate.  Collaborare alla realizzazione di allestimenti e imballaggi di prodotti.  Progettare comunicazioni pubblicitarie con l'utilizzo di marchi aziendali.  Promuovere e comunicare attività e prodotti aziendali in manifestazioni nazionali ed internazionali.</p>
---	---

## Disciplina: **SECONDA LINGUA STRANIERA**

Il docente di “Seconda lingua straniera” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all’indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)**
- **individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**
- **partecipare ad attività dell’area marketing e alla realizzazione di prodotti pubblicitari**
- **realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all’organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi**

Il docente della “Seconda lingua straniera” nella propria azione didattica ed educativa crea situazioni di apprendimento tali da consentire allo studente di raggiungere i livelli di autonomia e padronanza attesi per l’intero percorso, in continuità con il biennio e le competenze dell’obbligo, che vengono sviluppate e approfondite.

*L’acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d’indirizzo, con opportuni approfondimenti sul lessico specifico. A tale scopo, gli studenti utilizzano gli strumenti multimediali e digitali per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro, in particolare al settore commerciale*

L’articolazione dell’insegnamento di “Seconda lingua straniera” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell’interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d’uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d’attualità o il settore d’indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d’attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della</p>

	lingua.
<b>Quinto anno</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi commerciali.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi commerciali.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi commerciali.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi commerciali, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

## Disciplina: **Diritto/Economia**

Il docente di "Diritto/Economia" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e nel quinto anno. Il docente, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre inoltre al raggiungimento di competenze comuni del settore servizi e specifiche dell'indirizzo commerciale, in particolare:

- **individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali**
- **interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali**
- **svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore**
- **contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente**
- **interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della *customer satisfaction***
- **partecipare ad attività dell'area *marketing* ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari**
- **realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi**
- **applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati**

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario

L'articolazione dell'insegnamento di "Diritto ed Economia" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Mercato e mercati settoriali.	Riconoscere le specificità dei singoli mercati .
Documenti della contabilità nazionale .	Riconoscere gli elementi che influenzano la determinazione del prezzo.
Funzioni della Moneta .	Individuare le funzioni della moneta.
Commercio internazionale e globalizzazione del mercato.	Riconoscere gli elementi che determinano il mercato della moneta , le cause e gli effetti dell'inflazione e della deflazione.
Fattori e processi di crescita economica e sviluppo sostenibile.	Reperire e interpretare i dati della contabilità nazionale cogliendo le relazioni tra grandezze macroeconomiche.
Diritti reali e diritti di obbligazione.	Individuare le cause della internazionalizzazione dell'economia e coglierne le opportunità e i rischi per le imprese.
Tipologie dei contratti.	Individuare fattori e processi dello sviluppo sostenibile.
Concetti di illecito civile e responsabilità.	Riconoscere le tipologie contrattuali e gli obblighi connessi .
Impresa individuale ed impresa collettiva.	Distinguere contenuto e caratteri dei diversi diritti patrimoniali.
Strumenti di finanziamento dell'impresa e tipologie contrattuali.	Identificare i diversi strumenti di garanzia del credito .
Norme di tutela del consumatore.	

<p><b>Ambiti di approfondimento</b></p> <p><b><u>Servizi commerciali</u></b></p> <p>Impresa, ambiente e territorio: economie e diseconomie della produzione.</p> <p>Funzioni e servizi di Banche e Borsa e Assicurazioni.</p> <p>Rapporti monetari internazionali, politiche di cambio e bilancia dei pagamenti.</p> <p>I cicli economici e le politiche economiche.</p> <p>Disciplina giuridica di contratti di impresa e di lavoro.</p> <p>Procedure alternative di risoluzione del contenzioso con clienti e lavoratori.</p> <p><b><u>Servizi del turismo</u></b></p> <p>Ruolo di Regioni, Province, Comuni, Stato ed Enti pubblici non territoriali in materia di turismo.</p> <p>Fonti nazionali e comunitarie della legislazione turistica.</p> <p>Imprese turistiche e professioni turistiche.</p> <p>Tipologie di contratti del settore turistico.</p> <p>Prodotti e servizi turistici nel mercato nazionale e internazionale.</p> <p><b><u>Servizi della comunicazione</u></b></p> <p>Forme giuridiche e servizi delle agenzie di pubblicità e di comunicazione.</p> <p>Tutela del marchio aziendale.</p> <p>Diritti di privati e loro tutela nella comunicazione</p>	<p>Individuare le conseguenze dell'inadempimento e del fatto illecito.</p> <p>Utilizzare le fonti giuridiche relative all'attività, agli scambi ed agli adempimenti dell'impresa .</p> <p>Individuare la forma giuridica ed organizzativa più appropriata al progetto d'impresa.</p> <p>Correlare le modalità di finanziamento alle esigenze aziendali.</p> <p><b>Ambiti di approfondimento</b></p> <p><b><u>Servizi commerciali</u></b></p> <p>Analizzare la funzione di produzione riconoscendo le relazioni tra l'andamento dei costi e quello dei ricavi.</p> <p>Individuare aspetti positivi e negativi i dell'esternalizzazione della produzione.</p> <p>Descrivere le funzioni di banche, borsa e assicurazioni nel sistema economico.</p> <p>Comprendere gli effetti economici prodotti dalle oscillazioni nel cambio della valuta e dallo squilibrio nella bilancia dei pagamenti.</p> <p>Individuare gli effetti e il meccanismo d'azione delle politiche anticicliche.</p> <p>Individuare nella disciplina giuridica dei singoli contratti la norma da applicare al caso proposto.</p> <p>Distinguere gli aspetti sociali, giuridici, economici del rapporto di lavoro.</p> <p>Individuare i soggetti e le procedure per la composizione giudiziale ed extragiudiziale delle controversie nell'ambito dei rapporti d'impresa con clienti e lavoratori.</p> <p><b><u>Servizi del turismo</u></b></p> <p>Distinguere le attribuzioni di competenza istituzionale nel settore turistico.</p> <p>Individuare la normativa di settore.</p> <p>Riconoscere ruoli e funzioni di imprese e professioni nella filiera turistica.</p> <p>Identificare gli adempimenti necessari per avviare attività turistiche e ricettive.</p> <p>Distinguere contenuto e finalità dei contratti di settore.</p> <p>Individuare le norme giuridiche che regolano i contratti d'albergo, di trasporto, di intermediazione, di produzione di servizi ed applicarle per l'elaborazione di casi aziendali o in contesti di simulazione.</p> <p>Distinguere gli elementi che compongono il prodotto turistico.</p> <p>Individuare i fattori che influenzano la domanda turistica e applicare strategie per favorirla.</p> <p><b><u>Servizi della comunicazione</u></b></p> <p>Individuare forme giuridiche delle agenzie di pubblicità e di comunicazione in relazione ai servizi offerti</p> <p>Individuare requisiti e modalità di tutela e di cessione del</p>
--	---

<p>Concorrenza e pubblicità</p> <p>Contratti di prestazione d'opera intellettuale pubblicità, marketing, sponsorizzazione, <i>testimonial</i>, merchandising, cessione del diritto d'autore., licenza del marchio</p> <p>Tipologie dei contratti in ambito comunicativo e pubblicitario</p>	<p>marchio aziendale</p> <p>Individuare le tutele normative delle espressioni di creazione intellettuale e artistica</p> <p>Distinguere, anche utilizzando la metodologia dei casi o della simulazione, i diversi tipi di pubblicità in rapporto al codice di autodisciplina pubblicitaria</p> <p>Distinguere contenuto e finalità dei diversi contratti</p> <p>Individuare le norme giuridiche di riferimento nei diversi contratti</p>
<b>Quinto anno</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p>Fonti nazionali ed internazionali di informazione economica.</p> <p>Normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e di tutela della privacy.</p> <p>Software di settore.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <p>Individuare i documenti economici funzionali all'acquisizione di informazioni sulle tendenze dei mercati di riferimento</p> <p>Individuare tra le diverse forme contrattuali tipiche ed atipiche quelle più appropriata alla soluzione di casi</p> <p>Analizzare situazioni contrattuali reali problematiche ed individuare le possibili soluzioni</p> <p>Utilizzare strumenti informatici nella gestione dei documenti aziendali</p> <p>Individuare le figure preposte alla sicurezza e descrivere le loro funzioni</p> <p>Individuare le regole a tutela della riservatezza nella soluzione di casi riferiti a settori lavorativi significativi</p> <p>Applicare le conoscenze giuridiche ed economiche per l'analisi e la risoluzione di casi</p>

## Disciplina: **TECNICHE DI COMUNICAZIONE**

Il docente di "Tecniche di Comunicazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento, relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici, 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; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*

### **Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e nel quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

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

L'integrazione della disciplina con "Tecniche professionali dei servizi commerciali" concorre a completare gli apprendimenti, all'interno dell'indirizzo di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario

L'articolazione dell'insegnamento di "Tecniche di comunicazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### **Secondo biennio**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Struttura e codici dei processi comunicativi.	Riconoscere ed interpretare tecniche e strategie della comunicazione verbale e non verbale al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa
Tecniche e strategie nella comunicazione audiovisiva.	Riconoscere le potenzialità della comunicazione a stampa e audiovisiva
Mezzi, strumenti e metodi delle comunicazioni di massa.	Individuare i fattori interni ed esterni che influenzano la percezione, l'attenzione e la memorizzazione delle informazioni
Processi comunicativi e target di riferimento.	Individuare linguaggi funzionali ai contesti comunicativi e alla sicurezza
Modelli comunicativi e linguaggi dei media tradizionali e dei <i>new media</i> .	Interpretare dati su stili di vita e comportamenti dei consumatori per individuare bisogni, gusti e abitudini di persone e gruppi sociali
Comunicazione pubblicitaria.	Analizzare e interpretare messaggi di comunicazione visiva e pubblicitaria
Software per la gestione di testi e immagini.	Utilizzare software per elaborare testi e immagini funzionali alla comunicazione
Sicurezza nella comunicazione pubblicitaria	



**Quinto anno**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Dinamiche sociali e tecniche di comunicazione individuale e di gruppo	Individuare le strategie di comunicazione dell'immagine aziendale
Tecniche di fidelizzazione della clientela	Individuare le tecniche per la fidelizzazione del cliente
Strutture dei processi e comunicativi con riferimento ai caratteri dei singoli media	Individuare strategie per la promozione delle vendite
Criteri e metodi per la definizione e progettazione di campagne pubblicitarie	Utilizzare il linguaggio visivo in funzione del target di clienti e della tipologia del messaggio
Lessico di settore in lingua inglese.	Realizzare prodotti a stampa e audiovisivi per la comunicazione pubblicitaria
	Individuare attrezzature idonee alla realizzazione di un prodotto pubblicitario
	Utilizzare il software di settore per la realizzazione di prodotti pubblicitari
	Intervenire nella realizzazione di un piano di comunicazione aziendale o di campagne pubblicitarie.
	Sviluppare casi aziendali e progetti in collaborazione con il territorio
	Utilizzare il lessico di settore in lingua inglese

## **ISTRUZIONE PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI**

### **Indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”**

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 in tre distinte articolazioni: “*Enogastronomia*”, “*Servizi di sala e di vendita*” 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*” 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.

**Attività e insegnamenti dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**  
**Articolazione: Enogastronomia**

**Disciplina: SECONDA LINGUA STRANIERA**

Il docente di "Seconda lingua straniera" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

**Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)**
- **integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**
- **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
- **individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**

Il docente della "Seconda lingua straniera" nella propria azione didattica ed educativa crea situazioni di apprendimento tali da consentire allo studente di raggiungere i livelli di autonomia e padronanza attesi per l'intero percorso, in continuità con il biennio e le competenze dell'obbligo, che vengono sviluppate e approfondite.

*L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con opportuni approfondimenti sul lessico specifico. A tale scopo, gli studenti utilizzano gli strumenti multimediali e digitali per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro, in particolare al settore enogastronomico.*

L'articolazione dell'insegnamento di "Seconda lingua straniera" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe.

**Secondo biennio**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni</p>

<p>espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>	<p>concreti della vita quotidiana, , narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>
---	---

### Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

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

Il docente di "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.*

### **Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- **agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.**
- **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**
- **applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.**
- **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**
- **predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**
- **riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.**
- **correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**

*La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.*

L'articolazione dell'insegnamento di "Scienza e cultura dell'alimentazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### **Secondo biennio**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.
Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.
Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.
Risorse enogastronomiche del territorio.	Individuare i prodotti tipici di un territorio.
Principi di alimentazione equilibrata.	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.	Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
Tecniche di conservazione degli alimenti	Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.
Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.	Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

## Quinto anno

### **Conoscenze**

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.  
Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.  
Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.  
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.  
Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.  
Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

### **Abilità**

Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.  
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.  
Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.  
Redigere un piano di HACCP.  
Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.  
Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

## Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il docente di "Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- **utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.**
- **integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.**
- **applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.**
- **adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**
- **utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.**

*La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.*

L'articolazione dell'insegnamento di "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Caratteristiche del mercato turistico. Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa. Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa. Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza Contratti di lavoro di settore. Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa. Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa. Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ ristorativa	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo. Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo. Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi ( <i>Food</i>

	<p><i>and beverage cost</i>).</p> <p>Interpretare i dati del bilancio d'esercizio.</p> <p>Interpretare il risultato economico d'esercizio.</p>
<b>Quinto anno</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.</p> <p>Tecniche di marketing turistico e web-marketing.</p> <p>Fasi e procedure di redazione di un <i>Business plan</i>.</p> <p>Prodotti a chilometro zero.</p> <p>Abitudini alimentari ed economia del territorio.</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un <i>Business plan</i>.</p> <p>Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>



## Disciplina: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### **Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

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

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### **Secondo biennio**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.	Individuare le componenti culturali della gastronomia.
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.	Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un <i>menu</i> .
Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	Elaborare <i>menu</i> in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
Criteri di elaborazioni di <i>menu</i> e 'carte'.	Progettare un catalogo di <i>menu</i> , rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.
Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.	Elaborare menu e <i>carte</i> , in funzione della tipicità, stagionalità e
Costi di produzione del settore cucina.	
Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e	

<p>dell'innovazione.</p> <p>Organizzazione del personale del settore cucina.</p> <p>Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti</p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione</p> <p>Tecniche di cucina.</p> <p>Tecniche di pasticceria.</p> <p>Software di settore.</p>	<p>target dei clienti.</p> <p>Elaborare <i>menu</i> in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p>Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</p> <p>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (<i>Food and beverage cost</i>).</p> <p>Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.</p> <p>Produrre impasti di base, creme e <i>farce</i> di base, torte e dolci al cucchiaio.</p> <p>Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.</p>
---	--

**Quinto anno**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Caratteristiche di prodotti del territorio.</p> <p>Tecniche di <i>catering</i> e <i>banqueting</i>.</p> <p>Tipologie di intolleranze alimentari.</p> <p>Sistema HACCP.</p> <p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p> <p>Software di settore.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Progettare <i>menu</i> per tipologia di eventi</p> <p>Simulare eventi di <i>catering</i> e <i>banqueting</i>.</p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Simulare un piano di HACCP.</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>

## Disciplina: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA**

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### **Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze.:

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

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### **Secondo biennio**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.
Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.	Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.
Tecniche di <i>catering</i> e <i>banqueting</i> .	Progettare <i>menu</i> e “ <i>carte</i> ” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.
Caratteristiche organolettiche del vino.	Progettare <i>menu</i> e servizi funzionali all'organizzazione di <i>catering</i> e <i>banqueting</i> .
Tecniche di miscelazione e preparazione di <i>cocktail</i>	Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.
Software di settore.	Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.
	Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.

	Utilizzare le tecniche per la miscelazione di <i>cocktail</i> nazionali ed internazionali.
<b>Quinto anno</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.</p> <p>Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.</p> <p>Principi di analisi sensoriale dei vini.</p> <p>Enografia nazionale e internazionale.</p> <p><i>Software</i> del settore turistico- ristorativo.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p>	<p>Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</p> <p>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p> <p>Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al <i>dessert</i> per <i>flambè</i> di prestigio.</p> <p>Eseguire analisi sensoriali del vino.</p> <p>Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.</p> <p>Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</p>

**Attività e insegnamenti dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**  
**Articolazione: Servizi di sala e vendita**

**Disciplina: SECONDA LINGUA STRANIERA**

Il docente di "Seconda lingua straniera" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

**Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)**
- **integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.**
- **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
- **individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**

Il docente della "Seconda lingua straniera" nella propria azione didattica ed educativa crea situazioni di apprendimento tali da consentire allo studente di raggiungere i livelli di autonomia e padronanza attesi per l'intero percorso, in continuità con il biennio e le competenze dell'obbligo, che vengono sviluppate e approfondite.

*L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con opportuni approfondimenti sul lessico specifico. A tale scopo, gli studenti utilizzano gli strumenti multimediali e digitali per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro, in particolare al settore enogastronomico.*

L'articolazione dell'insegnamento di "Seconda lingua straniera" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe.

**Secondo biennio**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, , narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p>

<p>rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>	<p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>
<b>Quinto anno</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

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

Il docente di "Scienza e cultura dell'alimentazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- **agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.**
- **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**
- **applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.**
- **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**
- **predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**
- **riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.**
- **correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Scienza e cultura dell'alimentazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.</p> <p>Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio.</p> <p>Principi di alimentazione equilibrata.</p> <p>Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti</p> <p>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per la cura e il benessere della persona.</p> <p>Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</p> <p>Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p>

### Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e</p>	<p>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. \</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche</p>

nelle principali patologie. Certificazioni di qualità e-sistema HACCP. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	della clientela. Scegliere <i>menu</i> adatti al contesto territoriale e culturale. Formulare <i>menu</i> funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Redigere un piano di HACCP. Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
--	---



## Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il docente di "Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- **utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.**
- **integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.**
- **applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.**
- **adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**
- **utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.**

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Caratteristiche del mercato turistico. Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa. Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa. Normativa di settore. Contratti di lavoro di settore. Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa. Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa. Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa.	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo. Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo. Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi ( <i>Food and beverage cost</i> ). Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Interpretare il risultato economico d'esercizio.

## Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.</p> <p>Tecniche di marketing turistico e web-marketing.</p> <p>Fasi e procedure di redazione di un <i>Business plan</i>.</p> <p>Prodotti a chilometro zero.</p> <p>Abitudini alimentari ed economia del territorio.</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un <i>Business plan</i>.</p> <p>Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>

## Disciplina: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**
- **applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.**
- **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**
- **predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**
- **adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**
- **Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.**
- **correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazione di <i>menu</i> e <i>'carte'</i> . Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Software di settore.	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del <i>menu</i> . Rispettare le regole per l'elaborazione dei <i>menu</i> . Elaborare <i>menu</i> e <i>carte</i> , in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Costruire <i>menu</i> in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.

### Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto.</p> <p>Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale.</p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro.</p> <p>Software di settore.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</p> <p>Definire <i>menu</i> adeguati alle tipologie di ristorazione.</p> <p>Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti <i>food and drink</i> e <i>fingerfood</i>.</p> <p>Progettare <i>menu</i> compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>

## Disciplina: : **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA**

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*

### **Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- **utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.**
- **integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.**
- **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**
- **applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.**
- **attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.**
- **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**
- **predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**
- **adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**
- **utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.**
- **utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.**

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### **Secondo biennio**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati.	Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.
Caratteristiche dell' enografia nazionale.	Individuare la produzione enoica italiana.
Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.	Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.
Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.	
Principi di enologia.	
Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande	

<p>Tecniche di miscelazione e preparazione di <i>cocktail</i>.  Tecniche avanzate di bar.  Tecniche avanzate di sala.  Software di settore.  Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.  Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.  Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.  Classificare, proporre e produrre <i>cocktail</i>, applicando le corrette tecniche di miscelazione.  Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.  Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.  Realizzare porzionature in sala.  Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.  Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.  Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.  Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute</p>
---	--

**Quinto anno**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Criteria di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di <i>menu</i>  Caratteristiche dell' enografia estera.  Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.  Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia .  Organizzazione e programmazione della produzione  Software di settore.</p>	<p>Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.  Individuare la produzione enoica internazionale.  Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.  Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.  Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.  Simulare la definizione di <i>menu</i> e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.  Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (<i>Food and beverage cost</i>).  Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli <i>stock</i> e della cantina.  Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione .</p>

**Attività e insegnamenti dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**  
**Articolazione: Accoglienza turistica**

Disciplina: **SECONDA LINGUA STRANIERA**

Il docente di "Seconda lingua straniera" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

**Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)**
- **Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**
- **Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
- **Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**

Il docente della "Seconda lingua straniera" nella propria azione didattica ed educativa crea situazioni di apprendimento tali da consentire allo studente di raggiungere i livelli di autonomia e padronanza attesi per l'intero percorso, in continuità con il biennio e le competenze dell'obbligo, che vengono sviluppate e approfondite.

*L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con opportuni approfondimenti sul lessico specifico. A tale scopo, gli studenti utilizzano gli strumenti multimediali e digitali per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro, in particolare al settore enogastronomico.*

L'articolazione dell'insegnamento di "Seconda lingua straniera" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe.

**Secondo biennio**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, , narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al</p>

Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	contesto. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.
<b>Quinto anno</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>



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

Il docente di "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

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

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Scienza e cultura dell'alimentazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità. Caratteristiche alimentari e culturali del cibo. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali. Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti.	Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio. Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera. Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica. Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio. Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto. Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.

### Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche. Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione. Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.	Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale. Predisporre <i>menu</i> unzionali alle esigenze dietologiche della clientela. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.

## Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il docente di "Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

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

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Caratteristiche del mercato turistico. Costituzione dell'impresa turistica. Organizzazione delle risorse umane nell'impresa turistica. Normativa di settore anche relativa alla sicurezza e alla tutela ambientale. Contratti di lavoro del settore turistico-alberghiero. Forme di finanziamento dell'impresa turistica. Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistica. Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica.	Individuare le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore dell'accoglienza e ospitalità alberghiera. Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistiche. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica e individuare il ruolo del personale nel settore di appartenenza. Comprendere il linguaggio giuridico ed applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro ed utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico. Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità. Utilizzare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistica. Redigere la contabilità di settore. Classificare e configurare i costi di un'impresa, analizzare il loro

	<p>rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.</p> <p>Interpretare i dati del bilancio di esercizio.</p> <p>Analizzare il risultato economico d'esercizio.</p>
<b>Quinto anno</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p>Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>Tecniche di marketing turistico e web-marketing .</p> <p>Fasi e procedure di redazione di un <i>Business plan</i>.</p> <p>Norme internazionali e comunitarie di settore.</p> <p>Contratti di viaggio e di trasporto.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p>Redigere un <i>business plan</i>.</p> <p>Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.</p> <p>Predisporre contratti di viaggio e di trasporto.</p>

## Disciplina: **TECNICHE DI COMUNICAZIONE**

Il docente di "Tecniche di Comunicazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- **integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.**
- **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**
- **utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.**
- **promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.**
- **individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.**

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Tecniche di comunicazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Tecniche di comunicazione per la promozione e pubblicizzazione del prodotto turistico. Strumenti e stili comunicativi. Principi e tecniche di marketing. Procedure e modalità di vendita di pacchetti turistici personalizzati in relazione alle caratteristiche della clientela. Software di settore.	Riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari. Utilizzare tecniche di comunicazione, con particolare attenzione agli strumenti digitali. Promuovere la vendita di pacchetti turistici per valorizzare il territorio e i suoi prodotti enogastronomici. Promuovere la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela. Utilizzare le tecniche di marketing nella comunicazione dei servizi/prodotti turistici.

### Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Tecniche di marketing turistico- alberghiero. Strategie di comunicazione e pubblicizzazione orientate al cliente. Lessico e fraseologia specifica di settore, anche in lingua straniera.	Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici. Individuare strategie per la vendita di servizi e prodotti turistico/alberghieri funzionali alla tipologia di clienti. Elaborare strategie di comunicazione funzionali alle tipologie di eventi turistici da valorizzare. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera

## Disciplina: **LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

Il docente di "Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- **utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;**
- **integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;**
- **attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.**
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi di accoglienza turistica" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere. Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere. Sistema di gestione del servizio alberghiero. Ecoturismo. Software di settore. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.	Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici. Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie. Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico-alberghiere. Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa. Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione

### Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Piano di marketing.  Vendita del prodotto turistico.  Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva..  Software di settore.  Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.  Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita.  Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali.  Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>

**ISTRUZIONE PROFESSIONALE**  
**SETTORE SERVIZI**  
**Indirizzo “Servizi socio-sanitari”**

L'indirizzo “Socio-sanitario” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze necessarie per organizzare ed attuare, in collaborazione con altre figure professionali, interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

L'identità dell'indirizzo si caratterizza per una visione integrata dei servizi sociali e sanitari nelle aree che riguardano soprattutto la mediazione familiare, l'immigrazione, le fasce sociali più deboli, le attività di animazione socio-educative e culturali e tutto il settore legato al benessere.

Le innovazioni in atto richiedono che lo studente sviluppi competenze comunicative e relazionali nonché scientifiche e tecniche correlate alla psicologia generale ed applicata, alla legislazione socio-sanitaria, alla cultura medico-sanitaria.

Per corrispondere ad esigenze specifiche dell'area socio-sanitaria, l'indirizzo presenta due articolazioni - “*Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico*” e “*Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Ottico*” - che sviluppano specifiche competenze tecniche e relazionali per interagire in modo efficace con l'utente del servizio e con altre figure professionali.

A garanzia della coerenza della formazione alcune discipline (ad esempio “*Igiene e cultura medico-sanitaria*”) sono presenti nell'indirizzo e nelle articolazioni con curvature specifiche e con un monte ore ed una collocazione temporale differenziata.

Le competenze che si acquisiscono, al termine del percorso quinquennale, si collocano al confine tra i vari ambiti socio-sanitari e assistenziali e si avvalgono di un organico raccordo tra le discipline dell'*Area di istruzione generale* e le discipline dell'*Area di indirizzo*.

Nel secondo biennio, l'utilizzo di saperi, metodi e strumenti specifici dell'asse scientifico-tecnologico consente al diplomato di rilevare e interpretare i bisogni del territorio e promuovere, nel quotidiano, stili di vita rispettosi della salute e delle norme igienico-sanitarie. Le discipline afferenti all'asse storico-sociale consentono di riconoscere le problematiche relative alle diverse tipologie di persone, anche per azioni specifiche di supporto.

Un ampio spazio è riservato, soprattutto nel quinto anno, allo sviluppo di competenze organizzative e gestionali, grazie ad un ampio utilizzo di stage, tirocini, alternanza scuola lavoro, al fine di consentire agli studenti un efficace orientamento per inserirsi nei successivi contesti di lavoro e di studio ( ITS- Università).

## Attività e insegnamenti dell'indirizzo Sociosanitario

Disciplina: **METODOLOGIE OPERATIVE**

Il docente di "Metodologie operative" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *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; 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; comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.*

### Secondo biennio

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- **utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità**
- **gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio**
- **collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali**
- **utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale**
- **realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare la qualità della vita**
- **facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati**
- **raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi**
- **analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio**

L'articolazione dell'insegnamento di "Metodologie Operative" in conoscenze ed abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Metodi e strumenti di osservazione e documentazione nei servizi socio-sanitari.	Individuare le caratteristiche essenziali della metodologia del lavoro nell'ambito socio-sanitario.
Modalità di attuazione e strumenti per lo stage.	Individuare i bisogni socio-assistenziali dell'utenza.
Metodi e tecniche per la relazione di aiuto.	Relazionarsi con le idonee strutture per esperienze di stage.
Tecniche di comunicazione facilitata.	Individuare gli elementi organizzativi dei servizi.
Organizzazione dei servizi educativi e sociosanitari del territorio.	Utilizzare gli strumenti e le tecniche di comunicazione facilitata.
Contesti, metodi e strumenti degli operatori sociali.	Utilizzare le conoscenze teoriche relative al processo d'aiuto collegandole a situazioni concrete.
Interventi socio-assistenziali per le categorie svantaggiate e protette.	Analizzare le problematiche dell'utenza in relazione al proprio campo di intervento.
Lavoro sociale di rete.	



<p>Tecniche per elaborare progetti d'intervento.</p> <p>Criteria per l' analisi dei casi.</p> <p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale</p>	<p>Individuare le caratteristiche e le finalità del lavoro di rete.</p> <p>Collaborare alla stesura di progetti d'intervento adeguati ai bisogni dell'utenza.</p> <p>Operare nel proprio campo di intervento nel rispetto delle norme relative alla tutela della salute e della sicurezza ambientale.</p>
--	---

## Disciplina: **SECONDA LINGUA STRANIERA**

Il docente di “Seconda lingua straniera” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all’indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)**
- **gestire azioni di informazione e orientamento dell’utente per facilitare l’accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti nel territorio**
- **facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**

Il docente della “Seconda lingua straniera” nella propria azione didattica ed educativa crea situazioni di apprendimento tali da consentire allo studente di raggiungere i livelli di autonomia e padronanza attesi per l’intero percorso, in continuità con il biennio e le competenze dell’obbligo, che vengono sviluppate e approfondite.

*L’acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d’indirizzo, con opportuni approfondimenti sul lessico specifico. A tale scopo, gli studenti utilizzano gli strumenti multimediali e digitali per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro, in particolare al settore socio-sanitario.*

L’articolazione dell’insegnamento di “Seconda lingua straniera” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

#### Conoscenze

Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.

Strategie compensative nell’interazione orale.

Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo, anche professionale.

Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali, su argomenti riguardanti la sfera personale e sociale, l’attualità, il lavoro o il settore di indirizzo.

Principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, loro caratteristiche e modalità per assicurare coerenza e coesione al discorso.

Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.

#### Abilità

Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti familiari di interesse personale, sociale, d’attualità o di lavoro.

Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi chiari di relativa lunghezza e complessità, scritti, orali o multimediali su argomenti familiari di interesse personale, sociale, d’attualità o di lavoro.

Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale, d’attualità o di lavoro.

Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, anche settoriali, compresi quelli multimediali.

Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni, eventi e progetti relativi all’ambito personale, sociale, all’attualità o al lavoro;

Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, con scelte lessicali e

<p>Tecniche d'uso dei dizionari, mono e bilingue, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>	<p>sintattiche appropriate.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.</p> <p>Cogliere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>
<b>Quinto anno</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, anche con soggetti istituzionali, in contesti di studio e di lavoro tipici del settore.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.</p> <p>Tipologie testuali, comprese quella tecnico-professionali di settore, loro caratteristiche e organizzazione del discorso;</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali, anche in rete, riguardanti argomenti socio-culturali di attualità, e gli ambiti di studio o di lavoro.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, mono e bilingue, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema socio-sanitario.</p> <p>Aspetti essenziali della dimensione culturale e linguistica della traduzione.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <p>Esprimere e argomentare con relativa spontaneità le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro nell'interazione con un parlante anche nativo o con soggetti istituzionali.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione ai diversi contesti personali, di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti l'attualità, argomenti di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali, dettagli e punto di vista.</p> <p>Utilizzare le tipologie testuali comuni e di settore rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre, in forma scritta e orale, testi generali e tecnico-professionali coerenti e coesi, riguardanti esperienze, processi e situazioni relativi al settore socio-sanitario.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore socio-sanitario, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Utilizzare i dizionari, compresi quelli settoriali, multimediali e in rete, ai fini di una scelta lessicale appropriata ai diversi contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Trasporre in lingua italiana testi scritti relativi all'ambito dell'indirizzo socio-sanitario o di interesse personale.</p>

## Disciplina: IGIENE E CULTURA MEDICO-SANITARIA

Il docente di "Igiene e cultura medico-sanitaria" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**
- **utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità**
- **contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone**
- **facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati**
- **utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo**
- **raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi**

L'articolazione dell'insegnamento di "Igiene e cultura medico-sanitaria" in conoscenze ed abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

#### Conoscenze

Caratteristiche multifattoriali e multidimensionali della condizione di benessere psico-fisico-sociale.

Epidemiologia, eziologia e quadro clinico delle malattie più diffuse nella popolazione.

Fasi di sviluppo fisico dell'età evolutiva.

Elementi di igiene, di anatomia e fisiologia.

Problematiche sanitarie specifiche del minore, dell'anziano, delle persone con disabilità.

Principali interventi di educazione alla salute rivolti agli utenti e ai loro familiari.

Metodi di profilassi.

Classificazione, funzioni e principi nutritivi degli alimenti.

Fattori che influenzano lo stile alimentare.

Stato di salute funzionale.

Aspetti psicobiologici di alcune tipologie di disabilità.

Aspetti fondamentali della prevenzione.

#### Abilità

Riconoscere le caratteristiche multifattoriali e multidimensionali della condizione di benessere psico-fisico-sociale.

Riconoscere le più frequenti patologie del minore e dell'anziano.

Individuare le caratteristiche principali dello sviluppo fisico del minore.

Identificare metodi, mezzi, scopi di azioni rivolte all'igiene di ambienti e persone.

Riconoscere gli elementi di base di anatomia e fisiologia del corpo umano.

Riconoscere i bisogni e le problematiche specifiche del minore, dell'anziano, della persona con disabilità, della persona con disagio psichico, dei nuclei familiari in difficoltà.

Distinguere i metodi di profilassi diretta e indiretta.

Identificare caratteristiche e funzioni degli alimenti.

Riconoscere i comportamenti a rischio negli stili alimentari.

Individuare i parametri di valutazione dello stato di salute funzionale.

Riconoscere i fattori eziologici delle malattie che portano a disabilità.

Individuare le strategie e gli strumenti più opportuni ai fini della prevenzione.

### Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità .</b>
<p>Principali bisogni sociosanitari dell'utenza e della comunità</p> <p>Organizzazione dei servizi sociali e sanitari e delle reti informali</p> <p>Elaborazione di un progetto d'intervento</p> <p>Principali modalità e procedure d'intervento su minori, anziani, persone con disabilità e con disagio psichico.</p> <p>Rilevazione dei bisogni, delle patologie e delle risorse dell'utenza e del territorio.</p> <p>Tecniche e strumenti di verifica</p> <p>Elementi che influiscono sulla parzialità e distorsione nella rilevazione delle informazioni di tipo sanitario.</p> <p>Qualifiche e competenze delle figure operanti nei servizi</p> <p>Metodologia del lavoro sociale e sanitario</p> <p>Principali interventi di educazione alla salute rivolti agli utenti e ai loro familiari</p>	<p>Riconoscere i bisogni sociosanitari degli utenti</p> <p>Riconoscere gli ambiti di intervento, i soggetti che erogano servizi e le loro competenze.</p> <p>Identificare elementi e fasi della progettazione e gestione di un piano d'intervento.</p> <p>Scegliere gli interventi più appropriati ai bisogni individuati</p> <p>Identificare le metodologie per la rilevazione delle informazioni</p> <p>Identificare fattori che influiscono sugli errori nella rilevazione delle informazioni</p> <p>Riconoscere la responsabilità professionale ed etica dei diversi ruoli professionali.</p> <p>Riconoscere caratteristiche, condizioni e principi metodologici di fondo del lavoro sociale e sanitario.</p> <p>Individuare le modalità più adatte per favorire un sano stile di vita</p>

## DISCIPLINA: PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA

Il docente di "Psicologia Generale ed Applicata" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati;**
- **utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale;**
- **realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare la qualità della vita;**
- **collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali;**
- **gestire azioni di informazione ed orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio**
- **utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;**
- **utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.**

L'articolazione dell'insegnamento di "Psicologia Generale ed Applicata" in conoscenze ed abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Principali teorie psicologiche che trovano campo d'applicazione nei Servizi socio-sanitari	Identificare il campo d'indagine teorico ed applicativo delle diverse scuole di pensiero
Elementi che influiscono sulla parzialità e distorsione nella rilevazione delle informazioni (pregiudizi e stereotipi)	Valutare gli effetti psicologici e sociali di stereotipi e pregiudizi.
La salute come benessere bio-psico-sociale.	Identificare le caratteristiche multifattoriali e multidimensionali della condizione di benessere psico-fisico-sociale.
Diverse tipologie di utenza e problematiche psicosociali connesse.	Valutare i bisogni e le problematiche specifiche del minore, dell'anziano, della persona con disabilità, della persona con disagio psichico, dei nuclei familiari in difficoltà.
Caratteristiche dell'ascolto attivo	Valutare le caratteristiche e le funzioni dell'ascolto attivo.
Fasi di processo circolare nella programmazione	Identificare gli elementi e le fasi di elaborazione di un progetto d'intervento personalizzato.
Caratteristiche e principi di fondo della relazione d'aiuto.	Individuare modalità comunicative e relazionali adeguate alle diverse tipologie d'utenza.
La pratica dell'aver cura	
Aspetti applicativi delle principali scuole psicologiche	

Caratteristiche di fondo del lavoro d'equipe Caratteristiche e finalità delle reti formali e informali	Valutare la funzione di supporto sociale delle reti.
<b>Quinto anno</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p>Metodi di analisi e di ricerca psicologica del '900 e loro influssi sui servizi socio-sanitari</p> <p>Principali modalità d'intervento su nuclei familiari, minori, anziani, persone con disabilità e con disagio psichico.</p> <p>Profilo professionale e compiti degli operatori in ambito sanitario e socioassistenziali</p> <p>Psicologia dei gruppi, lavoro di gruppo, gruppi di lavoro.</p> <p>Problemi e interventi relativi all'integrazione sociale, scolastica e lavorativa.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità .</b></p> <p>Riconoscere la relazione tra metodi di analisi e ricerca e teorie psicologiche.</p> <p>Interagire con le diverse tipologie d'utenza.</p> <p>Identificare i servizi e le figure implicati nella definizione, progettazione e gestione di un piano d'intervento.</p> <p>Identificare gli interventi più appropriati ai bisogni individuati</p> <p>Valutare la responsabilità professionale ed etica dei diversi ruoli professionali.</p> <p>Identificare caratteristiche, i principi di fondo e condizioni per il funzionamento di un gruppo di lavoro.</p> <p>Individuare le modalità più adatte a favorire l'integrazione sociale</p>

## Disciplina: DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO-SANITARIA

Il docente di "Diritto e legislazione socio-sanitaria" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; 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; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare la qualità della vita;**
- **raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi;**
- **gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio;**
- **collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali;**
- **contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone;**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**

L'articolazione dell'insegnamento di "Diritto e legislazione socio-sanitaria" in conoscenze ed abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Concetti fondamentali di diritto amministrativo e del lavoro.</p> <p>Legislazione nazionale e regionale a contenuto socio assistenziale e previdenziale.</p> <p>Leggi di riforma in ambito sociale e sanitario. Il sistema integrato di interventi.</p> <p>Riferimenti normativi che regolano l'organizzazione ed il funzionamento dei servizi.</p> <p>Normative fondamentali che regolano il rapporto di lavoro, sia autonomo che subordinato.</p> <p>Normativa di riferimento per l'integrazione scolastica e lavorativa.</p> <p>Diritti, doveri, ruoli e compiti del dipendente del servizio socio-sanitario in particolare connessi al profilo.</p> <p>Carte dei diritti del cittadino.</p> <p>Norme per la sicurezza sociale, personale e sui luoghi di lavoro</p> <p>Tutela della salute e dell'ambiente.</p>	<p>Individuare i documenti opportuni a sostegno della norma.</p> <p>Applicare le norme per risolvere situazioni problematiche.</p> <p>Raccordare le istanze delle persone con le competenze delle amministrazioni pubbliche e private.</p> <p>Individuare riferimenti normativi all'integrazione scolastica e lavorativa.</p> <p>Riconoscere l'organizzazione e le finalità dei servizi pubblici e privati e loro modalità di accesso.</p> <p>Individuare caratteristiche e finalità dell'Ufficio Provinciale del Lavoro e del S.I.L.</p> <p>Rispettare le norme di igiene, di sicurezza e prevenire situazioni di rischio.</p> <p>Valutare gli elementi pericolosi di uno spazio, dell'arredo, di materiale ludico o ricreativo.</p> <p>Individuare parametri di valutazione di una condizione di salute e di benessere psico-fisico-sociale secondo la normativa vigente.</p> <p>Individuare riferimenti normativi relativi al diritto alla salute.</p>



## Quinto anno

### **Conoscenze**

Autonomie territoriali Legge costituzionale 3/2001 il principio di sussidiarietà le reti sociali.

Enti fornitori di servizi sociali e/o sanitari.

Caratteristiche e finalità dell'impresa sociale e tipologie di forme associative .

Qualità e sistema di accreditamento dei servizi.

Leggi sulla privacy e il trattamento dei dati.

Principi di etica e deontologia professionale.

### **Abilità**

Individuare le diverse tipologie di società, comprendendone il funzionamento.

Valutare il funzionamento della società cooperativa, distinguendola dalle associazioni, con le relative tipologie d'utenza.

Individuare gli interventi possibili delle cooperative sociali di tipo A e di tipo B.

Collaborare al disbrigo delle pratiche burocratiche

Riconoscere le finalità di sostegno individuale e sociale delle reti territoriali formali e informali.

Individuare le procedure che portano a entrare in un rapporto di convenzione con un ente pubblico.

Coinvolgere le reti formali e informali nelle azioni di integrazione sociale.

Applicare le norme sulla qualità del servizio e per l'accreditamento

Valutare la responsabilità professionale ed etica dei diversi ruoli professionali.

Utilizzare e trattare dati relativi alle proprie attività professionali nel rispetto delle norme relative al trattamento dei dati personali. secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

Agire con la dovuta riservatezza ed eticità.

Disciplina: **TECNICA AMMINISTRATIVA ED ECONOMIA SOCIALE.**

Il docente di "Tecnica amministrativa ed economia sociale" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; 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; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.*

**Secondo biennio e Quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali;**
- **utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;**
- **applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;**
- **utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità;**
- **utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;**
- **gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.**

L'articolazione dell'insegnamento di "**Tecnica amministrativa ed economia sociale**" in conoscenze ed abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

**Quarto anno**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Bisogni sociali e attività economica	Identificare i bisogni socio sanitari
Bisogni socio-sanitari dell'utenza e della comunità	Identificare le tecniche e gli strumenti di analisi del territorio idonei alla rilevazione dei bisogni
Elementi e tipologie aziendali	Riconoscere le tipologie delle aziende in base ai loro elementi
Organizzazione, gestione e rilevazione aziendale.	Individuare le funzioni aziendali, riconoscerne le caratteristiche ed i loro collegamenti.
Patrimonio dell'azienda	Individuare gli ambiti di intervento dell'impresa sociale
Aspetto finanziario ed economico della gestione	Individuare le possibilità di finanziamento e riconoscere le diverse tipologie di costi
Contratto di compravendita, relativa documentazione e tecniche di calcolo.	Individuare e confrontare tipologie di organizzazione e costi dei servizi socio sanitari del territorio
Titoli di credito.	Utilizzare la modulistica e gli strumenti idonei a risolvere problemi di pratica commerciale
Sistema bancario e principali operazioni bancarie.	

	Utilizzare gli strumenti necessari per operazioni finanziarie
<b>Quinto anno</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Concetto di economia sociale e principali teorie di economia sociale</p> <p>Redditività e solidarietà nell' economia sociale</p> <p>Imprese dell'economia sociale.</p> <p>Documenti europei sull'economia sociale</p> <p>Sistema previdenziale e assistenziale</p> <p>Amministrazione del personale</p> <p>Strutture dinamiche dei sistemi organizzativi</p> <p>Strumenti per il monitoraggio e la valutazione della qualità.</p>	<p>Cogliere l'importanza dell'economia sociale e delle iniziative imprenditoriali fondate sui suoi valori</p> <p>Realizzare sinergie tra l'utenza e gli attori dell'economia sociale</p> <p>Valutare le tipologie di enti previdenziali e assistenziali e le loro finalità</p> <p>Distinguere caratteristiche e funzioni di cooperative, mutue, associazioni e fondazioni</p> <p>Agire nel contesto di riferimento per risolvere i problemi concreti dell'utente garantendo la qualità del servizio</p> <p>Utilizzare e trattare i dati relativi alle proprie attività professionali con la dovuta riservatezza ed eticità.</p>

**Attività e insegnamenti dell'indirizzo Sociosanitario**  
**articolazione : Arti ausiliarie delle professioni sanitarie - Ottico**

Disciplina: **“DISCIPLINE SANITARIE (ANATOMIA, FISIOPATOLOGIA OCULARE E IGIENE)**

Il docente di “Discipline Sanitarie (Anatomia, fisiopatologia oculare e igiene)” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; 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; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.*

**Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;**
- **informare il cliente sull'uso e sulla corretta manutenzione degli ausili ottici forniti;<sup>1</sup>**
- **definire la prescrizione oftalmica dei difetti semplici (miopia e presbiopia, con esclusione dell'ipermetropia, astigmatismo e afachia);**
- **aggiornare le proprie competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche, nel rispetto della vigente normativa.**
- **analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.**

*Il percorso di apprendimento privilegia l'utilizzo di mezzi multimediali per la contestualizzazione delle conoscenze nonché l'analisi di casi pratici anche in contesti sanitari. Il quinto anno assume valenza professionalizzante attraverso la metodologia dell'analisi dei casi e dell'alternanza scuola lavoro*

L'articolazione dell'insegnamento di “Discipline Sanitarie (Anatomia, fisiopatologia oculare e Igiene) in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

**Secondo biennio**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Salute e comuni fattori di rischio quali veicolo di malattia; Evoluzione del concetto di salute.	Predisporre, scegliere e utilizzare la strumentazione specifica di laboratorio
Tipologia delle malattie più comuni e delle loro vie di trasmissione.	Applicare le norme igienico-sanitario
Igiene e sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro.	Riconoscere fattori di rischio in relazione alle patologie oculari
Morfologia, embriologia e anatomia dell'occhio	Correlare elementi di embriologia oculare con le strutture anatomiche dell'apparato visivo
Fisiologia dell'apparato oculare e della visione.	Utilizzare l'occhio meccanico per collocare correttamente le strutture anatomiche e per effettuare oftalmoscopia diretta mono e binoculare
Anomalie dei mezzi diottrici e degli annessi oculari.	Scegliere le diverse tecniche di osservazione del biomicroscopio
Vie ottiche retrobulbari.	Misurare il senso cromatico e la sensibilità al contrasto
Lessico e fraseologia specifica di settore.	Utilizzare metodiche di diagnostica nelle più comuni patologie oculari; test lacrimali e colorazione con fluoresceina

<sup>1</sup> Per ausili ottici si intendono i dispositivi medici su misura (occhiali e mezzi correttivi della vista su misura)

	Utilizzare il lessico specifico della disciplina
<b>Quinto anno</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Patologie, stati infiammatori e degenerativi degli apparati oculari.</p> <p>Metodiche strumentali per l'esame dei segmenti anteriore e posteriore.</p> <p>Alterazioni del tono oculare e dell'umor vitreo.</p> <p>Alterazioni della retina e della visione binoculare.</p> <p>Patologia corneo-congiuntivale da lenti a contatto.</p> <p>Alterazioni del campo visivo . Emianopsie.</p> <p>Metodiche e strumenti di misurazione del campo visivo e dell'abilità visiva.</p> <p>Terminologia scientifica della disciplina.</p>	<p>Utilizzare la terminologia adeguata alle diverse patologie oculari.</p> <p>Individuare la correlazione esistente tra le componenti anatomiche dell'occhio e lo sviluppo delle patologie.</p> <p>Scegliere e utilizzare le metodiche strumentali per riconoscere le patologie del segmento anteriore.</p> <p>Misurare il campo visivo.</p> <p>Utilizzare l'occhio meccanico e l'oftalmoscopio diretto per l'esame del segmento posteriore.</p> <p>Utilizzare metodiche di diagnostica strobologica.</p> <p>Utilizzare il lessico e la terminologia specifica della disciplina.</p>

## Disciplina: “DIRITTO E PRATICA COMMERCIALE, LEGISLAZIONE SOCIO-SANITARIA”

Il docente di “Diritto e pratica commerciale, legislazione socio-sanitaria” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *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; 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; comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.*

### Quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **realizzare ausili ottici su prescrizione del medico e nel rispetto della normativa vigente<sup>2</sup>;**
- **compilare e firmare il certificato di conformità degli ausili ottici nel rispetto della prescrizione oftalmica e delle norme vigenti;**
- **aggiornare le proprie competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche, nel rispetto della vigente normativa;**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.**

*Nell'organizzare i percorsi di apprendimento l'insegnante privilegia la contestualizzazione della disciplina attraverso la simulazione e lo studio di casi pratici.*

L'articolazione dell'insegnamento di “Diritto e pratica commerciale, legislazione socio-sanitaria” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Concetti generali relativi al diritto commerciale e alla legislazione socio-sanitaria.	Riconoscere i concetti di base del diritto commerciale e della legislazione socio-sanitaria.
Principi e caratteristiche dei contratti	Riconoscere gli effetti derivanti da un accordo contrattuale e da un rapporto obbligatorio
Contratti tipici e atipici inerenti l'imprenditore e la sua attività	Individuare gli elementi che connotano la struttura giuridica dell'impresa artigiana a carattere sanitario
Forme giuridiche d'impresa con particolare riferimento all'impresa artigiana a carattere sanitario	Analizzare e comparare le forme di credito a disposizione dell'impresa artigiana
Gestione dell'impresa a carattere sanitario sotto il profilo fiscale, contabile, previdenziale e della sicurezza	Redigere la documentazione richiesta per ottenere un dato tipo di finanziamento
Aspetti giuridici, economici, amministrativi del credito	Applicare la normativa igienico- sanitaria e di sicurezza e utilizzare i prescritti dispositivi di prevenzione
Principi e caratteristiche della legislazione socio-sanitaria	Applicare la normativa a salvaguardia dell'ambiente, dei principi igienico-sanitari, della sicurezza e della privacy
Normativa ambientale, igienico-sanitaria, sulla sicurezza e sul trattamento dei dati personali	Applicare gli adempimenti normativi necessari per la certificazione dei manufatti
Certificazione dei manufatti	
Lessico giuridico di base	

<sup>2</sup> Per ausili ottici si intendono i dispositivi medici su misura (occhiali e mezzi correttivi della vista su misura)

## Disciplina: OTTICA, OTTICA APPLICATA

Il docente di "Optica, Ottica applicata" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

Secondo biennio e quinto anno	
<p>I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>realizzare ausili ottici su prescrizione del medico e nel rispetto della normativa vigente<sup>(*)</sup>;</b></li> <li>• <b>misurare i parametri anatomici del paziente necessari all'assemblaggio degli ausili ottici<sup>(*)</sup>;</b></li> <li>• <b>utilizzare macchine computerizzate per sagomare le lenti e assemblarle nelle montature in conformità con la prescrizione medica;</b></li> <li>• <b>definire la prescrizione oftalmica dei difetti semplici (miopia e presbiopia, con esclusione dell'ipermetropia, astigmatismo e afalchia);</b></li> <li>• <b>aggiornare le proprie competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche, nel rispetto della vigente normativa</b></li> <li>• <b>utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</b></li> <li>• <b>utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</b></li> <li>• <b>redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</b></li> </ul> <p><i>Nell'organizzare i percorsi di apprendimento l'insegnante privilegia la contestualizzazione della disciplina attraverso la simulazione e lo studio dei fenomeni ottici.</i></p> <p>L'articolazione dell'insegnamento di "Optica, Ottica applicata" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.</p>	
Secondo biennio	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Proprietà dei materiali per le montature e per le lenti oftalmiche. Standard nazionali e internazionali; norme UNI e DIN. Ottica geometrica; lenti sottili e spesse e loro combinazione Lenti asferiche, astigmatiche. Sistema ottico dell'occhio e ametropie. Lenti prismatiche, diottria prismatica, effetto prismatico e regola di Prentice.	Individuare il tipo di lente più idoneo in funzione del difetto visivo e dell'utilizzazione. Calcolare i poteri e le distanze focali di una lente oftalmica e di un sistema di lenti Misurare con gli strumenti più idonei i parametri di una lente. Calcolare l'effetto prismatico voluto e non voluto in un occhiale confezionato Individuare le cause di un'aberrazione e classificarla

(\*) Per ausili ottici si intendono i dispositivi medici su misura (occhiali e mezzi correttivi della vista su misura).

<p>Lenti multifocali e progressive.</p> <p>Aberrazioni ottiche assiali ed extrassiali.</p> <p>Obiettivi e Oculari. Strumenti ottici e oftalmici.</p> <p>Tecnologia e metodi costruttivi delle lenti a contatto, proprietà fisico-chimiche dei materiali.</p> <p>Fotometria.</p> <p>Colorimetria: parametri fisici di un colore, sintesi additiva e sottrattiva, diagramma CIE.</p>	<p>Provare, tramite banco ottico, il funzionamento di strumenti ottici e calcolarne i parametri</p> <p>Evidenziare lo schema ottico di funzionamento delle apparecchiature oftalmiche</p> <p>Eseguire rilievi facendo riferimento a coordinate cromatiche e a coefficienti tricromatici nel diagramma CIE</p> <p>Eseguire misure riguardanti i fenomeni dell'interferenza, della diffrazione e della polarizzazione.</p>
<b>Quinto anno</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p>Funzionamento, struttura, utilizzazione delle fibre ottiche.</p> <p>Principi di funzionamento, tipologia e utilizzo dei laser in oftalmologia.</p> <p>Spettroscopia.</p> <p>Effetto fotoelettrico.</p> <p>Fosforescenza e fluorescenza.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <p>Identificare gli ambiti di utilizzazione delle fibre ottiche.</p> <p>Classificare i campi di utilizzazione dei laser in base alla classe di potenza e al tipo di radiazione.</p>



## Disciplina: ESERCITAZIONI DI LENTI OFTALMICHE

Il docente di "Esercitazioni di Lenti Oftalmiche" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### Secondo biennio

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- realizzare ausili ottici su prescrizione del medico e nel rispetto della normativa vigente<sup>(\*)</sup>;
- assistere tecnicamente il cliente, nel rispetto della prescrizione medica, nella selezione della montatura e delle lenti oftalmiche sulla base delle caratteristiche fisiche, dell'occupazione e delle abitudini;
- informare il cliente sull'uso e sulla corretta manutenzione degli ausili ottici forniti<sup>(\*)</sup>;
- misurare i parametri anatomici del paziente necessari all'assemblaggio degli ausili ottici<sup>(\*)</sup>;
- utilizzare macchine computerizzate per sagomare le lenti e assemblarle nelle montature in conformità con la prescrizione medica;
- compilare e firmare il certificato di conformità degli ausili ottici nel rispetto della prescrizione oftalmica e delle norme vigenti<sup>(\*)</sup>;
- definire la prescrizione oftalmica dei difetti semplici (miopia e presbiopia, con esclusione dell'ipermetropia, astigmatismo e afachia);
- aggiornare le proprie competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche, nel rispetto della vigente normativa;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

*Il docente privilegia le esercitazioni di laboratorio in cui vengono confezionati manufatti su parametri ottico-fisici.*

L'articolazione dell'insegnamento di "Esercitazioni di lenti oftalmiche" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Criteri di centraggio per il montaggio degli occhiali	Calcolare la distanza tra i centri ottici negli occhiali per la

<sup>(\*)</sup> Per ausili ottici si intendono i dispositivi medici su misura (occhiali e mezzi correttivi della vista su misura).

<p>Caratteristiche di un occhiale per la correzione della visione da vicino</p> <p>Caratteristiche ottiche e geometriche delle lenti multifocali</p> <p>Caratteristiche dei materiali per occhiali con montature particolari..</p> <p>Rivestimenti e trattamenti sulle lenti oftalmiche, criteri di scelta dei filtri per specifiche necessità d'uso e di sicurezza.</p> <p>Criterio di scelta e ordinazione di una lente oftalmica da un listino</p> <p>Rilievo di un occhiale già confezionato e trascrizione della prescrizione.</p> <p>Prescrizione prismatiche. Metodica di centratura e montaggio.</p> <p>Caratteristiche ottiche e geometriche di tutti i tipi di occhiali</p> <p>Sistemi ottici per l'ipovisione</p> <p>Struttura e criteri sicurezza in un laboratorio di otticaria</p> <p>Normativa di riferimento e certificazione di conformità di ausili ottici</p> <p>Strumenti computerizzati di un esercizio di ottica.</p> <p>Cenni di marketing e comunicazione aziendale</p> <p>Terminologia tecnica anche in lingua inglese</p>	<p>visione da vicino.</p> <p>Effettuare il ciclo completo di lavorazione per approntare occhiali da vista scegliendo lenti appropriate in base alla prescrizione.</p> <p>Rilevare i parametri di una lente multifocale.</p> <p>Effettuare rilievi anatomici del viso utili al centraggio e al montaggio.</p> <p>Eseguire un corretto assestamento sul viso del portatore di occhiali speciali / a giorno.</p> <p>Eseguire lucidatura, fresatura e trapanatura di lenti per montaggi speciali.</p> <p>Identificare i trattamenti superficiali e le tecniche per le colorazioni di lenti.</p> <p>Scegliere la lente correttiva più adatta da un catalogo.</p> <p>Consigliare un ausilio in base al problema visivo o a specifiche necessità d'uso e di sicurezza.</p> <p>Applicare la normativa che disciplina la sicurezza sul posto di lavoro.</p> <p>Utilizzare software gestionali per l'attività di ottico.</p> <p>Utilizzare la terminologia tecnica ed interpretare istruzioni anche in lingua inglese</p>
---	---

## Disciplina: ESERCITAZIONI DI OPTOMETRIA

Il docente di "Esercitazioni di Optometria" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente: *utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; 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; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;**
- **assistere tecnicamente il cliente, nel rispetto della prescrizione medica, nella selezione della montatura e delle lenti oftalmiche sulla base delle caratteristiche fisiche, dell'occupazione e delle abitudini;**
- **informare il cliente sull'uso e sulla corretta manutenzione degli ausili ottici forniti<sup>(\*)</sup>;**
- **definire la prescrizione oftalmica dei difetti semplici (miopia e presbiopia, con esclusione dell'ipermetropia, astigmatismo e afachia);**
- **aggiornare le proprie competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche, nel rispetto della vigente normativa;**
- **compilare e firmare il certificato di conformità degli ausili ottici nel rispetto della prescrizione oftalmica e delle norme vigenti<sup>(\*)</sup>;**
- **padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).**

*Il docente privilegia le esercitazioni di laboratorio in cui vengono valutati parametri biologici e sensoriali simulando analisi di casi.*

L'articolazione dell'insegnamento di "Esercitazioni di optometria" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Diottrica statica dell'occhio emmetropie e dell'occhio accomodato; funzione accomodativi. Meccanismi sensoriali e motori della visione binoculare normale. Ametropie assosimmetriche: miopia e ipermetropia. Ametropie astigmatiche della cornea, oculare.	Determinare i poteri diottrici dei mezzi refrattivi dell'occhio accomodato e non accomodato. Determinare le abilità binoculari legate alla fusione e al senso stereoscopico. Eseguire test per il controllo dei movimenti oculari; determinare deviazioni binoculari e il rapporto AC/A.

<sup>(\*)</sup> Per ausili ottici si intendono i dispositivi medici su misura (occhiali e mezzi correttivi della vista su misura).

<p>Acuità visiva ad alto e a basso contrasto, criteri costruttivi di tavole optometriche.</p> <p>Metodiche oggettive e soggettive e relativa strumentazione per la misura della refrazione oculare e della funzione visiva.</p> <p>Struttura di un esame optometrico.</p> <p>Lessico tecnico italiano e inglese.</p>	<p>Misurare l'entità delle ametropie sferiche e astigmatiche con metodi oggettivi e soggettivi</p> <p>Misurare l'acuità visiva e la sensibilità al contrasto.</p> <p>Eseguire metodiche di controllo soggettivo.</p> <p>Utilizzare la terminologia tecnica e comprendere i manuali d'uso in lingua inglese</p>
<b>Quinto anno</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p>Difetti visivi assosimmetrici e astigmatici, loro trattamento compensativo.</p> <p>Criteri correttivi della presbiopia</p> <p>Correzione refrattiva ed equilibrio muscolare binoculare</p> <p>Metodiche di visual training ed educazione alla visione.</p> <p>Caratteristiche e risorse di uno studio optometrico.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza del luogo di lavoro.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <p>Correlare metodiche oggettive e soggettive nell'esame visivo.</p> <p>Esaminare e definire prescrizioni per le distanze prossimali.</p> <p>Eseguire un esame refrattivo completo, valutare le deviazioni binoculari.</p> <p>Informare il cliente sugli esercizi per il miglioramento della performance visiva.</p> <p>Produrre semplici presentazioni multimediali.</p> <p>Organizzare uno studio di optometria con particolare attenzione alla sicurezza del luogo di lavoro</p>

## Disciplina: ESERCITAZIONI DI CONTATTOLOGIA

Il docente di “Esercitazioni di Contattologia” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; 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; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;**
- **utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;**
- **realizzare ausili ottici su prescrizione del medico e nel rispetto della normativa vigente;**
- **informare il cliente sull'uso e sulla corretta manutenzione degli ausili ottici forniti;**
- **misurare i parametri anatomici del paziente necessari all'assemblaggio degli ausili ottici;**
- **compilare e firmare il certificato di conformità degli ausili ottici nel rispetto della prescrizione oftalmica e delle norme vigenti;**
- **aggiornare le proprie competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche, nel rispetto della vigente normativa;**
- **definire la prescrizione oftalmica dei difetti semplici (miopia e presbiopia, con esclusione dell'ipermetropia, astigmatismo e afachia).**
- **padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).**

*Per ausili ottici si intendono i dispositivi medici su misura (occhiali e mezzi correttivi della vista su misura).*

*Il docente privilegia le esercitazioni di laboratorio in cui vengono valutati parametri biologici e sensoriali attraverso la simulazione di casi.*

L'articolazione dell'insegnamento di “Esercitazioni di contattologia” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Evoluzione della contattologia, classificazione delle lenti a contatto, indicazioni all'uso delle lenti a contatto. Metodi costruttivi, proprietà fisico-chimiche dei materiali e geometrie nelle lenti a contatto rigide corneali.	Scegliere il tipo di lente a contatto in relazione alle indicazioni della prescrizione Calcolare e verificare i parametri geometrici, diottrici e fisici di una lente a contatto.

<p>Nomenclatura delle abbreviazioni secondo normativa ISO.</p> <p>Procedure strumentali per i rilievi dei parametri principali di una lente a contatto rigida corneale.</p> <p>Fasi della procedura preapplicativa; schede di valutazione e controllo dell'applicazione.</p> <p>Relazione occhio-lente rigida: menisco lacrimale.</p> <p>Criteri di scelta e valutazione delle lenti di prova rigide</p> <p>Lente a contatto rigida applicata</p> <p>Interventi di modifica effettuabili alle lenti rigide.</p> <p>Metodi costruttivi, materiali e geometrie nelle lenti a contatto morbide.</p> <p>Criteri di scelta delle lenti di prova morbide in base ai rilievi preapplicativi con calcoli matematici appropriati.</p> <p>Sistemi di manutenzione delle lenti a contatto</p>	<p>Effettuare esami di funzionalità lacrimale e valutazione dello stato dell'occhio esterno.</p> <p>Calcolare il potere finale della lente a contatto</p> <p>Applicare e rimuovere i diversi tipi di lenti a contatto ed eseguire i controlli per valutarne la funzionalità</p> <p>Valutare lo stato occhio-lente in fase post-applicazione.</p> <p>Illustrare al portatore le operazioni di manutenzione delle lenti a contatto</p>
<b>Quinto anno</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p>Lenti a contatto morbide a ricambio frequente e monouso.</p> <p>Lenti a contatto con funzione terapeutica.</p> <p>Geometria e metodi di stabilizzazione delle lenti a contatto morbide per l'astigmatismo.</p> <p>Lenti a contatto e modalità correttive della presbiopia.</p> <p>Lenti a contatto colorate-</p> <p>Manutenzione delle lenti a contatto morbide.</p> <p>Trattamento con lenti a contatto di cornee con profilo anomalo.</p> <p>Struttura di uno studio di contattologia con particolare attenzione alla sicurezza del luogo di lavoro.</p> <p>Terminologia specifica anche in lingua inglese.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <p>Calcolare i parametri e applicare una lente a contatto torica.</p> <p>Identificare la migliore soluzione applicativa in base al tipo di difetto visivo e all'attività per vicino del portatore.</p> <p>Eseguire controlli successivi alla consegna delle lenti a contatto in base all'applicazione eseguita.</p> <p>Approntare un protocollo di esami nelle sedute di controllo.</p> <p>Applicare lenti a contatto su cornee con profilo irregolare.</p> <p>Produrre semplici presentazioni multimediali esplicative.</p> <p>Utilizzare un'adeguata terminologia tecnica ed comprendere manuali d'uso anche in lingua inglese</p>

**Attività e insegnamenti dell'indirizzo Sociosanitario**  
**articolazione : Arti ausiliarie delle professioni sanitarie - Odontotecnico**

Disciplina: **ANATOMIA FISILOGIA IGIENE**

il docente di "Anatomia Fisiologia Igiene" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

**Secondo biennio**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza :

- **applicare le conoscenze di anatomia dell'apparato boccale, di biomeccanica, di fisica e di chimica per la realizzazione di un manufatto protesico;**
- **applicare la normativa del settore con riferimento alle norme di igiene e sicurezza del lavoro e di prevenzione degli infortuni;**
- **interagire con lo specialista odontoiatra<sup>3</sup>**
- **aggiornare le competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche nel rispetto della vigente normativa.**

*Il docente organizza il percorso d'insegnamento-apprendimento con l'utilizzo di tavole e modelli anatomici anche multimediali. Le conoscenze relative all'apparato stomatognatico, descritte nel primo biennio in termini di concetti generali, nel secondo biennio vengono approfondite con riferimento agli aspetti funzionali ed al contesto professionale.*

L'articolazione dell'insegnamento di "Anatomia Fisiologia Igiene" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

**Secondo biennio**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Anatomia, fisiologia e igiene dell' apparato stomatognatico.	Individuare e descrivere le componenti e le funzioni del sistema stomatognatico
Anatomia, fisiologia ed igiene del cavo orale.	Individuare e descrivere le diverse componenti del cavo orale e le loro funzioni
Anatomia del dente.	Descrivere i tessuti e la morfologia macroscopica del dente
Anatomia del paradonto.	Descrivere le diverse componenti e la relazione tra dente e paradonto
Omeostasi.	Individuare i meccanismi fondamentali del processo omeostatico
Lessico e terminologia specifici della disciplina.	Utilizzare la terminologia specifica della disciplina
Norme di igiene e sicurezza del lavoro e di prevenzione degli infortuni.	Utilizzare gli strumenti informatici per lo studio e l'approfondimento dell'anatomia.

<sup>3</sup> L'interazione si stabilisce con l'odontoiatra e/o con il medico chirurgo abilitato all'esercizio dell'odontoiatria  
 ISTITUTI PROFESSIONALI - Settore: Servizi – Indirizzo Socio-sanitario – Articolazione: Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico

## DISCIPLINA: GNATOLOGIA

Il docente di "Gnatologia" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e nel quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **applicare le conoscenze di anatomia dell'apparato boccale, di biomeccanica, di fisica e di chimica per la realizzazione di un manufatto protesico**
- **applicare la normativa del settore con riferimento alle norme di igiene e di sicurezza del lavoro e di prevenzione degli infortuni**
- **interagire con lo specialista odontoiatra <sup>4</sup>**
- **aggiornare le competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche nel rispetto della vigente normativa**
- **redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**

*Il docente, nel percorso di insegnamento-apprendimento, utilizza anche tavole e modelli anatomici.*

L'articolazione dell'insegnamento di "Gnatologia" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Biomeccanica dell'apparato stomatognatico. Blocchi di occlusione Anatomia della bocca edentula e parzialmente edentula. Particolarità anatomiche di riferimento utilizzate nella realizzazione di una protesi mobile totale Protesi fisse. Montaggio dei denti secondo le varie scuole gnatologiche Norme di igiene e sicurezza del lavoro e di prevenzione degli infortuni.	Utilizzare le conoscenze di anatomia e biomeccanica dell'apparato stomatognatico nella individuazione delle soluzioni protesiche Individuare ed evidenziare i contatti occlusali Descrivere e classificare i vari tipi di articolatori rispetto alla realizzazione del manufatto protesico Classificare le protesi in relazione alla riabilitazione della funzionalità dell'apparato Individuare le soluzioni protesiche più idonee Descrivere diverse tipologie delle protesi fisse Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

<sup>4</sup> L'interazione si stabilisce con l'odontoiatra e/o con il medico chirurgo abilitato all'esercizio dell'odontoiatria  
ISTITUTI PROFESSIONALI - Settore: Servizi – Indirizzo Socio-sanitario – Articolazione: Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico



**Quinto anno**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Protesi mobili e combinate. Malocclusione e patologie ATM. Patologie da protesi incongrue. Patologie professionali dell'odontotecnico. Prescrizioni mediche e lessico di settore.</p>	<p>Descrivere diverse tipologie di protesi. Individuare le problematiche inerenti le patologie e proporre le relative soluzioni protesiche. Descrivere le patologie derivanti da protesi incongrue. Adottare comportamenti idonei alla prevenzione delle patologie e delle malattie professionali. Interpretare le prescrizioni mediche Comunicare con lo specialista odontoiatra a fini professionali.</p>

## Disciplina: **RAPPRESENTAZIONE E MODELLAZIONE ODONTOTECNICA**

Il docente di “Rappresentazione e Modellazione Odontotecnica” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; svolgere la propria attività operando in equipe ed integrando le proprie competenze con altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.*

Quinto anno	
<p>I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>applicare le conoscenze di anatomia dell'apparato boccale, di biomeccanica, di fisica e di chimica per la realizzazione di un manufatto protesico;</b></li> <li>• <b>correlare lo spazio reale con la relativa rappresentazione grafica e convertire la rappresentazione grafica bidimensionale in un modello a tre dimensioni;</b></li> <li>• <b>interagire con lo specialista odontoiatra<sup>5</sup></b></li> <li>• <b>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, di ricerca e approfondimento disciplinare;</b></li> <li>• <b>analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</b></li> <li>• <b>redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</b></li> </ul> <p>L'articolazione dell'insegnamento di “Rappresentazione e modellazione odontotecnica” in conoscenze ed abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.</p>	
Quinto anno	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Anatomia topografica specifica e differenziale degli elementi dentali.</p> <p>Anatomia e geometria delle arcate dentali</p> <p>Rapporti tra tipi costituzionali e forme dei denti e/o delle arcate</p> <p>Arcata normalizzata e classificazione delle arcate dentarie</p> <p>Rapporti e distanze occlusali</p> <p>Movimenti articolari della mandibola</p> <p>Classificazione delle arcate parzialmente edentule</p> <p>Protesi mobile scheletrata</p> <p>Software specifici per la rappresentazione e la modellazione odontotecnica</p> <p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>Riconoscere e rappresentare graficamente gli elementi anatomici dentali anche con strumenti informatici.</p> <p>Riconoscere e rappresentare graficamente le tipologie di arcate e di tavolati occlusali</p> <p>Scegliere i corretti rapporti tra tipo costituzionale, morfologia dentale e forma delle arcate</p> <p>Inserire gli elementi dentali artificiali nelle arcate edentule</p> <p>Rintracciare i punti di contatto occlusale tra antagonisti</p> <p>Utilizzare occlusori ed articolatori</p> <p>Scegliere nelle edentule parziali i denti pilastro</p> <p>Usare gli appositi apparecchi di laboratorio per la ricerca della linea di analisi</p> <p>Elaborare studi progettuali per la creazione di ganci fusi per protesi scheletrate</p> <p>Riprodurre il dente con tecniche di modellazione</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.</p>

<sup>5</sup> L'interazione si stabilisce con l'odontoiatra e/o con il medico chirurgo abilitato all'esercizio dell'odontoiatria  
 ISTITUTI PROFESSIONALI - Settore: Servizi – Indirizzo Socio-sanitario – Articolazione: Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico

## Disciplina: DIRITTO E PRATICA COMMERCIALE, LEGISLAZIONE SOCIO-SANITARIA

Il docente di "Diritto e pratica commerciale, Legislazione socio-sanitaria" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *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; comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni, dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.*

### Quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati d'apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **applicare la normativa del settore con riferimento alle norme di igiene e sicurezza del lavoro e di prevenzione degli infortuni**
- **interagire con lo specialista odontoiatra<sup>6</sup>**

*Il docente potrà affrontare alcune tematiche sotto forma di soluzione di casi pratici.*

L'articolazione dell'insegnamento di "Diritto e pratica commerciale, Legislazione socio-sanitaria" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Concetti generali relativi al diritto commerciale e alla legislazione socio-sanitaria.</p> <p>Principi e caratteristiche dei contratti.</p> <p>Contratti tipici e atipici inerenti l'imprenditore e la sua attività.</p> <p>Forme giuridiche d'impresa con particolare riferimento all'impresa artigiana a carattere sanitario.</p> <p>Gestione dell'impresa odontotecnica sotto il profilo fiscale, contabile, previdenziale e della sicurezza.</p> <p>Aspetti giuridici, economici, amministrativi del credito.</p> <p>Principi e caratteristiche della legislazione socio-sanitaria.</p> <p>Normativa ambientale, igienico-sanitaria, sulla sicurezza e sul trattamento dei dati personali.</p> <p>Certificazione dei manufatti.</p> <p>Lessico giuridico di base.</p>	<p>Riconoscere i concetti di base del diritto commerciale e della legislazione socio-sanitaria.</p> <p>Riconoscere gli effetti derivanti da un accordo contrattuale e da un rapporto obbligatorio.</p> <p>Individuare gli elementi che connotano la struttura giuridica dell'impresa artigiana a carattere sanitario e di quella odontotecnica in particolare.</p> <p>Analizzare e comparare le forme di credito a disposizione dell'impresa artigiana.</p> <p>Redigere la documentazione richiesta per ottenere un dato tipo di finanziamento.</p> <p>Applicare la normativa igienico-sanitaria e di sicurezza e utilizzare i prescritti dispositivi di prevenzione.</p> <p>Applicare la normativa a salvaguardia dell'ambiente, dei principi igienico-sanitari, della sicurezza e della privacy.</p> <p>Applicare gli adempimenti normativi necessari per la certificazione dei manufatti.</p>

<sup>6</sup> L'interazione si stabilisce con l'odontoiatra e/o con il medico chirurgo abilitato all'esercizio dell'odontoiatria  
 ISTITUTI PROFESSIONALI - Settore: Servizi – Indirizzo Socio-sanitario – Articolazione: Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico

## Disciplina: **ESERCITAZIONI DI LABORATORIO DI ODONTOTECNICA**

Il docente di "Esercitazioni di laboratorio di odontotecnica" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza ed impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **utilizzare le tecniche di lavorazione necessarie a costruire tutti i tipi di protesi: provvisoria, fissa e mobile;**
- **eseguire tutte le lavorazioni del gesso sviluppando le impronte e collocare i relativi modelli sui dispositivi di registrazione occlusale;**
- **adoperare strumenti di precisione per costruire, levigare e rifinire le protesi;**
- **applicare la normativa del settore con riferimento alle norme di igiene e sicurezza del lavoro e di prevenzione degli infortuni;**
- **interagire con lo specialista odontoiatra;<sup>7</sup>**
- **aggiornare le competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche nel rispetto della vigente normativa;**
- **redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.**

*Nell'organizzare i percorsi di apprendimento l'insegnante privilegia la contestualizzazione della disciplina attraverso una didattica attiva, anche con l'ausilio di mezzi multimediali e l'analisi di casi pratici.*

L'articolazione dell'insegnamento di "Esercitazione di laboratorio di odontotecnica" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Tecniche di modellazione e fusione. Elementi provvisori di protesi fissa in resina. Cere di registrazione occlusale per arcate dentarie. Protesi fisse, mobili e scheletriche. Proiezione delle arcate dentarie sui vari piani di riferimento. Tecniche di modellazione di corone in scala reale e in scala di ingrandimento. Ganci fusi e tipologia dei vari attacchi. Malattie professionali e/o accidentali. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale	Modellare i manufatti con precisione e cura dell'estetica. Realizzare elementi provvisori. Costruire cere di registrazione occlusali. Progettare le protesi fissa, mobile e scheletrica. Montare denti nelle varie classi edentule. Modellare gnatologicamente corone ed elementi dentari. Realizzare una protesi scheletrica con attacchi. Adottare comportamenti idonei a prevenire le situazioni di rischio e le malattie professionali. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

### Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Tecniche di modellazione e fusione della protesi in metallo-ceramica	Modellare, fondere ed applicare la massa ceramica per la

<sup>7</sup> L'interazione si stabilisce con l'odontoiatra e/o con il medico chirurgo abilitato all'esercizio dell'odontoiatria.

<p>Ganci in filo, archi, viti e apparecchi ortodontici</p> <p>Casistica di protesi su impianti</p> <p>Casistica delle protesi in zirconia</p> <p>Prescrizione odontoiatriche e lessico di settore</p> <p>Tecniche di interazione professionale</p> <p>Metodiche operative di applicazione dei modelli</p>	<p>realizzazione di una protesi metallo-ceramica</p> <p>Realizzare ganci, archi e placchette ed adattare bande e disgiuntori negli apparecchi ortodontici</p> <p>Realizzare protesi su impianto</p> <p>Utilizzare apparecchiature a controllo numerico per lavorazione di protesi in zirconia</p> <p>Interpretare una prescrizione medica</p> <p>Compilare il certificato di conformità delle protesi</p> <p>Interagire con i fornitori di materiali ed apparecchiature di uso odontotecnico</p> <p>Utilizzare appropriati metodi operativi per l'applicazione dei modelli</p>
---	--

## DISCIPLINA: SCIENZE DEI MATERIALI DENTALI E LABORATORIO

Il docente di "Scienze dei materiali dentali e laboratorio" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

### Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- **applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;**
- **utilizzare le tecniche di lavorazione necessarie a costruire tutti i tipi di protesi: provvisoria, fissa e mobile;**
- **applicare le conoscenze di anatomia dell'apparato boccale, di biomeccanica, di fisica e di chimica per la realizzazione di un manufatto protesico;**
- **interagire con lo specialista odontoiatra.<sup>8</sup>**
- **aggiornare le competenze relativamente alle innovazioni scientifiche e tecnologiche nel rispetto della vigente normativa.**

*Il docente, nel percorso di insegnamento-apprendimento sviluppa autonomia e responsabilità nello studente anche attraverso metodologie operative come il "learning by doing" e il "problem solving".*

L'articolazione dell'insegnamento di "Scienze dei materiali dentali e laboratorio" in conoscenze ed abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Proprietà chimico-fisiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali. Prove di sollecitazione meccanica sui materiali. Materiali gessosi per modelli. Cere per uso dentale. Materiali da rivestimento e da impronta. Cristallizzazione nei materiali metallici. Leghe nobili e non nobili. Lessico tecnico – professionale.	Interpretare il comportamento dei materiali sulla base delle loro proprietà chimico-fisiche, meccaniche e tecnologiche. Interpretare grafici e tabelle relativi alle diverse prove meccaniche per valutare i materiali. Classificare, identificare e selezionare i tipi di gesso, cere e rivestimenti più adeguati per una determinata lavorazione. Individuare l'idoneo materiale da impronta per la duplicazione e per la costruzione del modello. Individuare la tipologia di lega e la tecnica di lavorazione idonee al caso. Descrivere le trasformazioni allo stato solido ed identificare le modifiche strutturali. Comunicare con l'odontoiatra per la corretta scelta dei materiali Utilizzare lo specifico lessico tecnico-professionale.

<sup>8</sup> L'interazione si stabilisce con l'odontoiatra e/o con il medico chirurgo abilitato all'esercizio dell'odontoiatria

## Quinto anno

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Chimica ed elettrochimica della corrosione in campo dentale.	Individuare le cause di corrosione nell'ambito del cavo orale.
Metodiche di passivazione e trattamenti per limitare i fattori di rischio che favoriscono la corrosione.	Prevenire il fenomeno della corrosione, individuandone i necessari accorgimenti.
Lavorazione delle materie plastiche ed elastomeri. Meccanismi di polimerizzazione, additivi, prove sui polimeri.	Classificare i polimeri e le resine in funzione delle proprietà, composizione e utilizzo.
Resine, compositi e zirconia in campo dentale.	Correlare i vari tipi di resine e compositi alle tecnologie di lavorazione.
Classificazione, caratteristiche, tecnologie di fabbricazione dei materiali ceramici.	Classificare i materiali ceramici tradizionali e le ceramiche dentali.
Classificazione, caratteristiche, componenti e struttura delle porcellane dentali.	Individuare la ceramica dentale più idonea per una perfetta integrazione nel cavo orale.
Metodiche di lavorazione in laboratorio delle leghe per porcellana.	Progettare un manufatto protesico.
Odontoprotesi.	Valutare i risultati delle lavorazioni e riconoscere i difetti di produzione.
Modalità di lettura autonoma della documentazione tecnica.	Comprendere e avvalersi delle schede tecniche dei materiali.
	Interagire con l'odontoiatra in relazione alla corretta scelta dei materiali ed alla progettazione delle protesi.