

# LA PROGRAMMAZIONE NEI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

Relativa alla revisione dei percorsi dell'istruzione  
professionale - indirizzo **“Enogastronomia e ospitalità  
alberghiera”**

Assi culturali	Insegnamenti
Asse dei linguaggi	Italiano Inglese Seconda lingua straniera (Francese)
Asse matematico	Matematica
Asse storico-sociale	Storia Geografia Diritto ed economia Ed. Civica
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia, Chimica) Tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TIC) Scienza degli alimenti/Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio enogastronomia cucina Laboratorio enogastronomia sala e vendita Laboratorio di accoglienza turistica Diritto e tecniche amministrative Tecniche di comunicazione Arte e territorio
	Scienze motorie
	RC o attività alternative

# FONTI NORMATIVE

**Decreto legislativo n° 61 del 13 aprile 2017:** revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale.

Nell'**allegato C** (Tabella di confluenza percorsi istituti professionali ex D.P.R. 87/2010 nei nuovi ordinamenti) si evidenzia:

<b>INDIRIZZO nuovo ordinamento</b>	<b>Indirizzi/articolazioni/opzioni Previgente ordinamento Istituti Professionali</b>
<b>g) Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera</b>	Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Articolazioni: Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica

**Decreto interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018:** regolamento attuativo recante la disciplina dei profili di uscita dei “nuovi” indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale ed i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze.

Allegati di riferimento:

- **allegato 1** - Profili di uscita per le attività e gli insegnamenti dell'**area generale**

I risultati di apprendimento dell'Area generale sono riepilogati in tabelle negli **allegati A e B** dell'allegato1

- **allegati 2** - Profili di uscita di ciascun indirizzo di studio e relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze (di indirizzo)

I risultati di apprendimento intermedi dell'Area dell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” sono riepilogati in una apposita scheda (**scheda g dell'allegato C**)

# COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

## (competenze chiave in ambito europeo)

Cod.	Competenze chiave	
<b>C1</b>	Competenza alfabetica funzionale	Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti
<b>C2</b>	Competenza multilinguistica	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare
<b>C3</b>	Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani
<b>C4</b>	Competenza digitale	Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
<b>C5</b>	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
<b>C6</b>	Competenza in materia di cittadinanza	Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale
<b>C7</b>	Competenza imprenditoriale	Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri
<b>C8</b>	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali

## COMPETENZE AREA GENERALE

Cod.	Competenze di riferimento	Assi culturali indicati nel regolamento
<b>G1</b>	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	storico-sociale scientifico-tecnologico
<b>G2</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	linguaggi scientifico-tecnologico
<b>G3</b>	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	storico-sociale scientifico-tecnologico
<b>G4</b>	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	linguaggi storico-sociale scientifico-tecnologico
<b>G5</b>	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	linguaggi
<b>G6</b>	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	linguaggi storico-sociale
<b>G7</b>	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;	linguaggi scientifico-tecnologico
<b>G8</b>	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	matematico scientifico-tecnologico
<b>G9</b>	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	storico-sociale scientifico-tecnologico
<b>G10</b>	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	storico-sociale matematico scientifico-tecnologico
<b>G11</b>	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	storico-sociale scientifico-tecnologico
<b>G12</b>	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	storico-sociale matematico

## g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera - COMPETENZE DI INDIRIZZO

Cod.	Competenze di riferimento
I1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
I2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
I3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
I4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
I5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
I6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
I7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
I8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
I9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
I10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
I11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

# ABILITA' E CONOSCENZE

Abilità e conoscenze relative alle competenze dell'area generale e alle competenze di indirizzo sono schematizzate rispettivamente negli allegati 1 e 2 al Decreto interministeriale n. 92/18. (Allegati presenti sul sito della scuola)

# PROGRAMMAZIONE PER UDA

- I percorsi didattici dei nuovi Istituti professionali sono caratterizzati dalla **progettazione interdisciplinare** riguardante gli **assi culturali**;
- sono organizzati a partire dalle prime classi, e per tutta la durata del quinquennio, per **unità di apprendimento** con l'utilizzo di metodologie di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi;
- le **Uda** sono un insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo della studentessa e dello studente;
- costituiscono il necessario riferimento per **la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti**, soprattutto nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione.

**La scelta delle Uda spetta al Consiglio di classe, la cui programmazione non può essere univoca e preordinata.**