

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:

| INDIRIZZO nuovo ordinamento | Indirizzi/articolazioni/opzioni Previgente ordinamento Istituti Professionali |
|---|--|
| g) Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 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 | |
|-----------|--|---|
| C1 | 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 |
| C2 | Competenza multilinguistica | Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare |
| C3 | 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 |
| C4 | 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. |
| C5 | 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 |
| C6 | Competenza in materia di cittadinanza | Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale |
| C7 | Competenza imprenditoriale | Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri |
| C8 | 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 |
|------------|--|--|
| G1 | 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 |
| G2 | 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 |
| G3 | 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 |
| G4 | 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 |
| G5 | 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 |
| G6 | Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali | linguaggi storico-sociale |
| G7 | 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 |
| G8 | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento | matematico scientifico-tecnologico |
| G9 | 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 |
| G10 | Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi | storico-sociale matematico scientifico-tecnologico |
| G11 | 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 |
| G12 | 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.