

## MATRICE DELLE COMPETENZE PER L'OPZIONE "ENOTECNICO"

Ciclo	Ore	Discipline	COMPETENZE														
			E1	T1	E2	T2	E3	E4	T4	E5	E6	E7	T7	T11	T14	T17	T20
U	3	Lingua inglese										C		R	R	R	
U	2	Applicazioni informatiche			C			C		C	C	C	C				
U	3	Economia, marketing e legislazione	R	C	C		R		C		R	R	R		C		R
U	4	Viticolture	C	C	C	C	C		C		C				C		
U	6	Enologia	C	R	C		C		C	C	C	C			C		C
U	6	Chimica enologica e analisi chimiche		C			C	R	R	C					C		
U	3	Microbiologia enologica	C	C	C		C	C	C	C					C		
U	3	Meccanica e costruzioni enologiche	C	C			C		C	R	C				C		
U	2	Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli	C	C	R	R			C			C					
	<b>32</b>	<b>Totale attività ed insegnamenti di indirizzo</b>															

### Competenze

1	<b>E1</b>	Organizzare attività vitivinicole ecocompatibili
2	<b>T1</b>	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
3	<b>E2</b>	Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio
4	<b>T2</b>	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie, e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
5	<b>E3</b>	Applicare le norme previste in materia di sicurezza alimentare dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare
6	<b>E4</b>	Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto
7	<b>T4</b>	Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza
8	<b>E5</b>	Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative
9	<b>E6</b>	Elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione
10	<b>E7</b>	Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche territoriali
11	<b>T7</b>	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
12	<b>T11</b>	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
13	<b>T14</b>	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e in gruppo relative a situazioni professionali
14	<b>T17</b>	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
15	<b>T20</b>	Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.