

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

DIRETTIVA 1 agosto 2012

Linee guida per i percorsi degli istituti professionali relative alle ulteriori articolazioni delle aree di indirizzo negli spazi di flessibilita' previsti dall'articolo 5, comma 3, lettera b), e dall'articolo 8, comma 4, lettera c) del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87 - Opzioni. (Direttiva n. 70). (12A11382)

IL MINISTRO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, relativo al coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87, recante norme per il riordino degli istituti professionali reso in attuazione dell'art. 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;

Visto in particolare, l'art. 8, comma 6, del citato decreto del Presidente della Repubblica n. 87/2010, il quale prevede che il passaggio al nuovo ordinamento sia definito da linee guida a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica delle istituzioni scolastiche, anche per quanto concerne l'articolazione in competenze, abilita' e conoscenze dei risultati di apprendimento di cui agli allegati B e C del predetto decreto;

Vista la direttiva n. 65 del 28 luglio 2010 con la quale sono state emanate le linee guida per il primo biennio dei percorsi degli istituti professionali previsti agli articoli 3 e 4 del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87;

Vista la direttiva n. 5 del 16 gennaio 2012 con la quale sono state emanate le linee guida per il secondo biennio e quinto anno dei percorsi degli istituti professionali previsti agli articoli 3 e 4 del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87;

Visto il decreto interministeriale prot. n. 7428 del 24 aprile 2012, registrato alla Corte dei conti il 13 giugno 2012, registro n. 8, foglio n. 162, con il quale in applicazione dell'art. 5, comma 3, lettera b) e dell'art. 8, comma 4, lettera c) del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87, sono definiti gli ambiti, i criteri e le modalita' per l'ulteriore articolazione delle aree di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali in un numero contenuto di opzioni incluse nell'Elenco nazionale (allegato B del decreto interministeriale);

Considerato che le ulteriori articolazioni delle aree di indirizzo, denominate opzioni, dovranno essere avviate, sulla base della programmazione dei piani dell'offerta formativa da parte delle singole regioni, dall'anno scolastico 2012/2013;

Ritenuto necessario, a completamento dei provvedimenti da rendersi in applicazione dell'art. 8, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica n. 87/2010, integrare le linee guida di cui alla direttiva n. 5/12 sopra citata con le schede disciplinari dei percorsi relativi alle opzioni degli istituti professionali che costituiscono completamento dell'ordinamento;

Emana
la seguente direttiva:

Art. 1

Oggetto

1. Con la presente direttiva sono definite le linee guida per i percorsi relativi alle ulteriori articolazioni delle aree di indirizzo in opzioni rese in applicazione dell'art. 8, comma 6, del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87.

2. Le linee guida di cui all'allegato documento sono poste in linea di continuita' con le linee guida del primo biennio emanate con la direttiva n. 65/2010 e a completamento delle linee guida del secondo biennio e quinto anno dei percorsi degli istituti professionali emanate con la direttiva n. 5/2012.

3. Le presenti linee guida, il cui contenuto e' costituito dalle schede disciplinari dei percorsi relativi alle opzioni previste per gli istituti professionali ed incluse nel relativo Elenco nazionale, intendono fornire un supporto all'autonomia delle istituzioni scolastiche per sostenere il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali, a partire dalle terze classi funzionanti dall'anno scolastico 2012/2013.

Art. 2

Monitoraggio

1. L'attuazione delle presenti linee guida e' oggetto di periodico monitoraggio ai fini della loro innovazione permanente.

2. Per le predette attivita' di monitoraggio ci si avvarra' della collaborazione dell'Agenzia nazionale per lo sviluppo dell'autonomia scolastica (A.N.S.A.S.) e dell'Istituto nazionale per la valutazione del sistema educativo di istruzione e formazione (I.N.VAL.SI.).

La presente direttiva e' sottoposta ai controlli di legge e pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 1° agosto 2012

Il Ministro: Profumo

Registrata alla Corte dei conti il 27 settembre 2012
Ufficio di controllo sugli atti del MIUR, MIBAC, Min. salute e Min
lavoro, registro n. 13, foglio n. 241

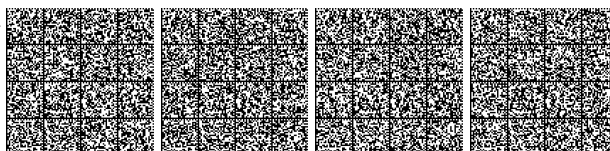
ISTITUTI PROFESSIONALI

LINEE GUIDA PER IL PASSAGGIO AL NUOVO ORDINAMENTO

OPZIONI

Schede disciplinari Secondo biennio e quinto anno

(Art. 8, comma 4, lettera c) d.P.R. n. 87 del 15 marzo 2010)



INDIRIZZO

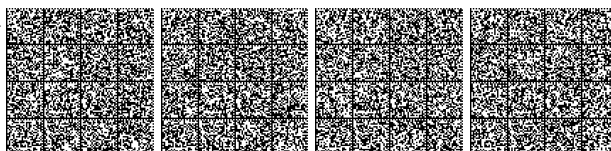
**“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’
ALBERGHIERA”**

ARTICOLAZIONE

“ENOGASTRONOMIA”

OPZIONE

“PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI”



**Attività e insegnamenti dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
articolazione Enogastronomia opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**

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 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 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 delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno 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.

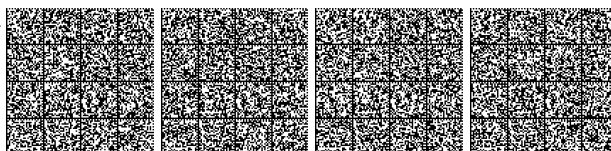
L'articolazione dell'insegnamento di "Seconda lingua straniera" in conoscenze e abilità è di seguito indicata, quale orientamento per la progettazione didattica del docente, in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<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</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,</p>



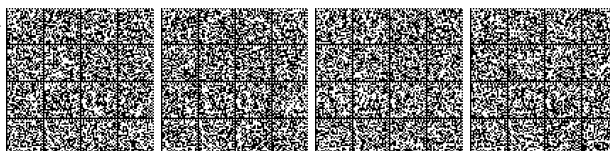
<p>tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>	<p>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 lingua.</p>
Quinto anno	
<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></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 alle produzioni enogastronomiche di settore.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Abilità</i></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 delle produzioni enogastronomiche.</p> <p>Utilizzare il lessico e la nomenclatura internazionale codificata del settore delle produzioni enogastronomiche.</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,
ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Il docente di "Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari" 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; 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 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	
<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 termine di competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico • 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 • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <p>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.</p> <p>L'articolazione dell'insegnamento di "Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari" 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	
Conoscenze	Abilità
<p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.</p> <p>Tendenze innovative e di recupero della tradizione nella filiera dei prodotti dolciari e da forno.</p> <p>Norme di igiene professionale.</p> <p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.</p> <p>Classificazione dei microrganismi e fattori ambientali che ne influenzano la crescita.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze del settore.</p> <p>Riconoscere e prevenire i rischi delle contaminazioni microbiologiche per ottenere la sicurezza igienica.</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.</p> <p>Individuare gli agenti responsabili delle principali</p>



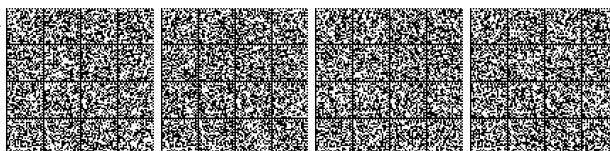
<p>Modificazioni chimico-fisiche e tecniche di conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.</p> <p>Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.</p>	<p>contaminazioni microbiche dei prodotti del settore dolciario e i fattori che ne influenzano la crescita.</p> <p>Applicare tecniche di conservazione idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p> <p>Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Individuare le sostanze presenti nelle materie prime che possono causare fenomeni di ipersensibilità.</p>
Quinto anno	
<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.</p> <p>Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</p> <p>Certificazioni di qualità e sistema HACCP.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Tecniche analitiche di controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Abilità</i></p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari.</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle materie prime del settore.</p> <p>Interpretare e applicare in modo critico un piano di HACCP</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare.</p> <p>Applicare tecniche di base per l'analisi microbiologica delle materie prime e dei prodotti finiti e valutarne criticamente i risultati.</p>



Disciplina: **ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Il docente di "Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *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; 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; 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	
<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 termine di competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico ● agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno ● applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ● 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 ● redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <p>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.</p> <p>L'articolazione dell'insegnamento di "Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari" 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	
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Proprietà di acidi e basi, equilibrio chimico in soluzione acquosa.</p> <p>Principali gruppi funzionali della chimica organica e caratteristiche dei relativi composti.</p> <p>Principi teorici e strumentazione per colorimetria, spettrofotometria nell'UV – VIS e nell'IR; assorbimento atomico.</p> <p>Principi teorici e strumentazione per analisi in emissione, fotometria di fiamma, rifrattometria e polarimetria.</p> <p>Principi teorici e metodiche cromatografiche.</p>	<p>Individuare e selezionare le informazioni relative a sistemi, tecniche e processi chimici.</p> <p>Applicare la teoria dell'equilibrio chimico per prevedere la reattività del sistema e l'influenza delle variabili operative.</p> <p>Correlare la struttura chimica con le caratteristiche strutturali delle molecole.</p> <p>Documentare le attività individuali e presentare risultati di un'analisi.</p>



Quinto anno	
<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></p> <p>Metodi di campionamento e trattamento dei dati</p> <p>Metodi di analisi chimico – fisica dei grassi negli alimenti del settore delle produzioni dolciarie e da forno.</p> <p>Metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi e delle proteine.</p> <p>Caratterizzazione analitica delle farine alimentari.</p> <p>Metodi di analisi chimico - fisica delle acque nel contesto delle produzioni dolciarie e da forno.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Abilità</i></p> <p>Applicare i metodi più idonei per la preparazione all'analisi di un campione alimentare.</p> <p>Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio.</p> <p>Elaborare i dati ottenuti da una analisi e esaminarne criticamente i risultati.</p> <p>Applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche chimico – fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno.</p> <p>Definire e applicare la sequenza operativa del metodo analitico previsto.</p> <p>Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare del prodotto.</p> <p>Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi alla conservazione delle materie prime e al processo produttivo ed applicare le relative misure di prevenzione.</p>



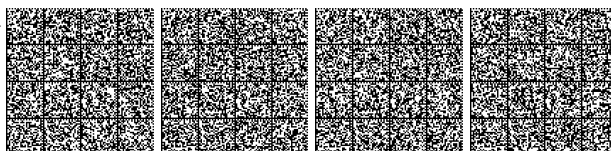
Disciplina: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

Il docente di "Diritto e tecniche amministrative" 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	
<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 termine di competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ● adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno ● valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera ● attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto ● utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi ● redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <p>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.</p> <p>L'articolazione dell'insegnamento di "Diritto e tecniche amministrative" 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	
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Principi e caratteristiche delle forme contrattuali con particolare riferimento alla compravendita.</p> <p>Tipologia e caratteristiche dei contratti di lavoro del settore.</p> <p>Forme giuridiche di impresa con particolare riferimento all'impresa artigiana di settore.</p> <p>Tipi di conduzione e caratteristiche dell'imprenditore del settore dolciario.</p> <p>Gestione delle risorse umane e contratti di lavoro tipici del settore.</p> <p>Lessico giuridico di base.</p> <p>Normativa di settore relative alla sicurezza igienico-sanitaria, alla sicurezza, alla privacy.</p>	<p>Utilizzare il linguaggio giuridico appropriato.</p> <p>Individuare gli elementi che connotano la struttura giuridica dell'impresa artigiana.</p> <p>Riconoscere i diversi tipi di contratto di compravendita.</p> <p>Individuare figure e funzioni del personale nei diversi settori dell'organizzazione aziendale.</p> <p>Riconoscere i contratti di lavoro del settore e individuare i connessi diritti e doveri delle parti.</p> <p>Individuare la normativa igienico-sanitaria, di sicurezza e della privacy di interesse.</p>



Quinto anno	
<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></p> <p>Mercato del credito e forme di finanziamento all'impresa. Caratteristiche della gestione economica, amministrativa, fiscale e previdenziale dell'impresa di settore. Criteri di determinazione dei costi di servizi e prodotti. Caratteristiche del mercato e tecniche di marketing dei prodotti dolciari e da forno. Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla tracciabilità e alla sicurezza alimentare. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Abilità</i></p> <p>Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi. Calcolare i costi dei servizi e dei prodotti. Riconoscere il significato economico delle principali scritture contabili. Identificare le voci del bilancio d'esercizio dell'impresa di settore e riconoscere i risultati economico-finanziari e patrimoniali della gestione. Utilizzare tecniche di marketing per la promozione e la commercializzazione dei prodotti di settore. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>



Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria" 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:

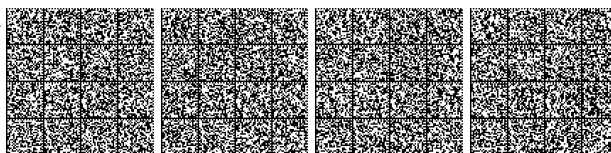
- **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera**
- **applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**
- **controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico**
- **adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno**
- **condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno**
- **applicare le metodologie e le tecniche della gestione per 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.

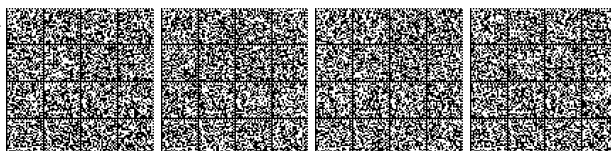
L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di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

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</p> <p>Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.</p> <p>Metodo di calcolo dei costi di produzione del settore pasticceria.</p> <p>Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.</p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Tecniche di pasticceria.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto.</p>	<p>Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.</p> <p>Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</p> <p>Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.</p> <p>Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.</p> <p>Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.</p> <p>Eseguire preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.</p>



Quinto anno	
<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></p> <p>Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni. Organizzazione del personale di settore. Tecniche di banqueting. Tipologia delle intolleranze alimentari. Sistema HACCP. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Abilità</i></p> <p>Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria. Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito. Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio. Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari. Operare nel rispetto del piano di HACCP. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>



Disciplina: **TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI**

Il docente di "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; 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; 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; 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 equipe 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	
<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 competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno ● agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno ● applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ● attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto ● condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno ● 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 ● utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi <p>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.</p> <p>L'articolazione dell'insegnamento di "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi" 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.</p>	
Secondo biennio	
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Norme e tecniche di rappresentazione grafica.</p> <p>Sistemi e organi per la trasmissione del moto.</p> <p>Funzionamento dei circuiti pneumatici.</p> <p>Principi di elettrotecnica, funzionamento e caratteristiche dei circuiti e dei componenti elettrici.</p> <p>Principi di funzionamento e struttura dei motori elettrici, in cc e ca.</p>	<p>Interpretare schemi e disegni riportati sui manuali d'istruzione e sulla documentazione tecnica a corredo di macchine del settore.</p> <p>Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto di macchine del settore.</p> <p>Applicare leggi della cinematica e della dinamica all'analisi della trasmissione del moto in macchine del settore al fine di calcolare le condizioni di esercizio dei loro organi mobili di lavoro.</p> <p>Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti</p>



<p>Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno.</p> <p>Tipologie di organigrammi.</p> <p>Gestione dei magazzini e delle scorte.</p>	<p>pneumatici e elettrici delle macchine del settore.</p> <p>Illustrare, utilizzando gli opportuni schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno.</p> <p>Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi.</p> <p>Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali.</p> <p>Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime.</p>
Quinto anno	
<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></p> <p>Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali.</p> <p>Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>Funzionamento dei circuiti elettropneumatici .</p> <p>Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico.</p> <p>Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane.</p> <p>Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione.</p> <p>Certificazioni aziendali relative al sistema qualità, ambiente e sicurezza.</p> <p>Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Abilità</i></p> <p>Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.</p> <p>Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore.</p> <p>Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane.</p> <p>Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out.</p> <p>Condurre e controllare macchine ed impianti del settore.</p> <p>Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.</p>

12A11382

MARCO MANCINETTI, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2012-SON-180) Roma, 2012 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.



* 4 5 - 4 1 0 3 0 1 1 2 1 0 2 9 *

€15,00

