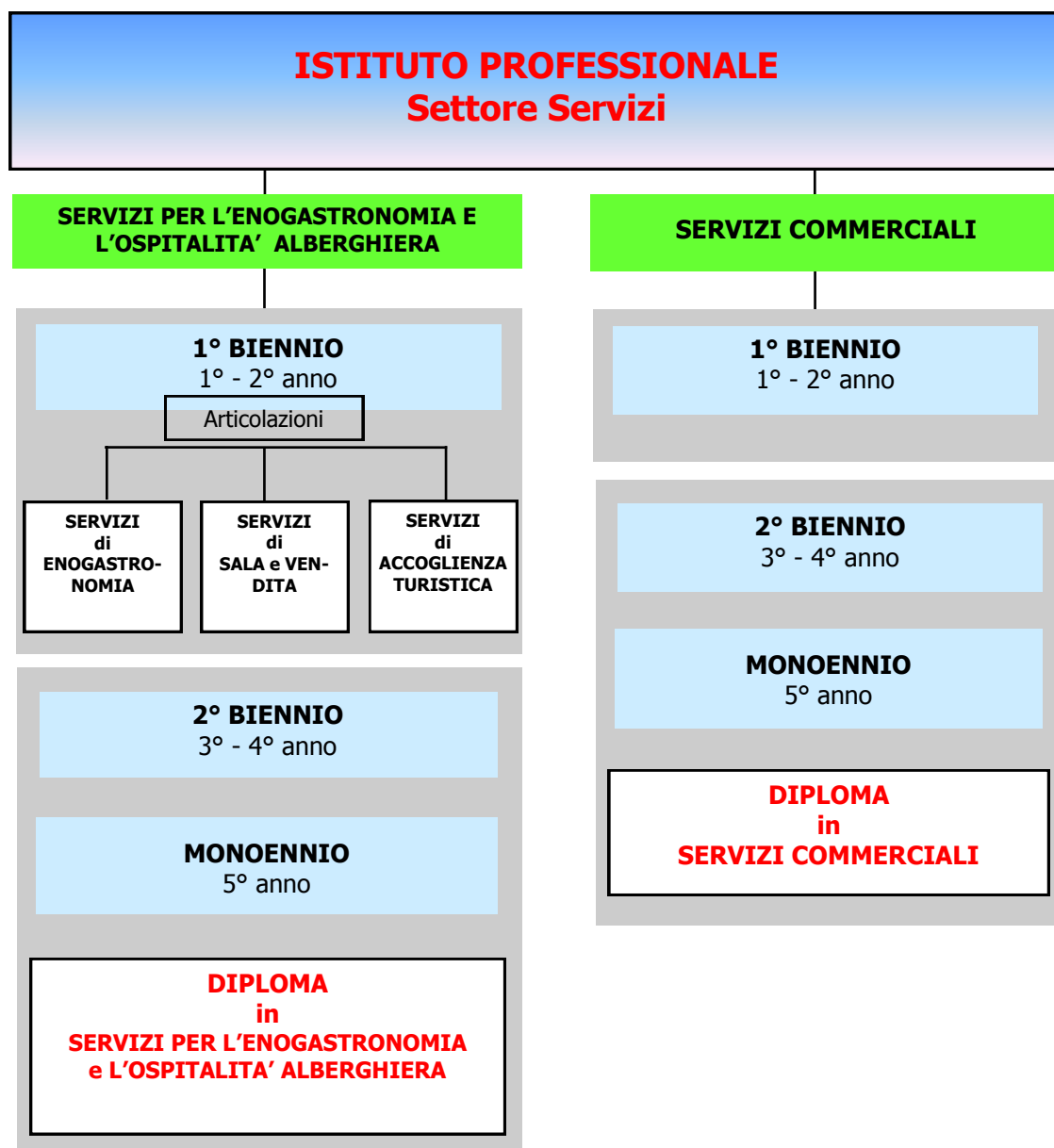


**INDIRIZZI DI STUDI
NUOVO ORDINAMENTO
ISTITUTO PROFESSIONALE**



AREA DI ISTRUZIONE GENERALE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI
AGLI INDIRIZZI DEL **SETTORE SERVIZI**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- **Valutare** fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- **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.
- **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.
- **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.
- **Riconoscere** il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- **Utilizzare** e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- **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).

- **Riconoscere** gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- **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.

- **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.
- **Correlare** la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- **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.
- **Individuare e utilizzare** gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

ISTITUTO PROFESSIONALE Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

E' in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Piani di studi

| Discipline | | 1° anno | 2° anno |
|---|--|------------|------------|
| Attività e insegnamenti Comuni | Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 |
| | Lingua inglese | 3 | 3 |
| | Storia, cittadinanza e costituzione | 2 | 2 |
| | Matematica | 4 | 4 |
| | Diritto ed economia | 2 | 2 |
| | Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) | 2 | 2 |
| | Scienze motorie e sportive | 2 | 2 |
| | Religione Cattolica o att. alt. | 1 | 1 |
| Attività e insegnamenti Area di indirizzo | Scienze integrate (Fisica) | 2 | |
| | Scienze integrate (Chimica) | | 2 |
| | Scienze degli alimenti | 2 | 2 |
| | Seconda Lingua straniera Francese / Spagnolo / Tedesco | 2 | 2 |
| | Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina | 2 | 2 |
| | Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendite | 2 | 2 |
| | Laboratorio di servizi accoglienza turistica | 2 | 2 |
| TOTALE ORE SETTIMANALI | | 32 | 32 |

1° BIENNIO 1° - 2° anno

Il primo biennio è finalizzato a far acquisire ai ragazzi una generica conoscenza del settore dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, essendo presenti nell'area di indirizzo le tre materie tecnico-pratiche svolte anche in laboratorio.

In tal modo gli allievi saranno in grado di orientarsi per proseguire gli studi specializzandosi nei servizi di enogastronomia (settore cucina), sala e vendite (settore sala bar) e nei servizi di accoglienza turistica (settore ricevimento).

2° BIENNIO + MONOENNIO

3° - 4° e 5° anno

Nel secondo biennio e nel monoennio finale le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche in una dimensione professionale, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti una adeguata competenza professionale nello specifico settore.

SERVIZI di "ENOGASTRONOMIA"

Nell'articolazione "**Servizi di Enogastronomia**" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo, per promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

| Discipline | | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
|---|--|---------|---------|---------|
| Attività e insegnamenti Comuni | Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| | Lingua inglese | 3 | 3 | 3 |
| | Storia, cittadinanza e costituzione | 2 | 2 | 2 |
| | Matematica | 3 | 3 | 3 |
| | Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| | Religione Cattolica o attività alt. | 1 | 1 | 1 |
| | Seconda Lingua straniera Francese / Spagnolo / Tedesco | 3 | 3 | 3 |
| Attività e insegnamenti Area di indirizzo | Scienza e cultura dell'alimentazione | 4 | 3 | 3 |
| | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | 4 | 5 | 5 |
| | Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina | 6 | 4 | 4 |
| | Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendite | | 2 | 2 |
| | TOTALE ORE SETTIMANALI | 32 | 32 | 32 |

SERVIZI di "SALA e VENDITA"

Nell'articolazione "**Servizi di Sala e Vendita**" il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

| Discipline | | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
|---|--|---------|---------|---------|
| Attività e insegnamenti Comuni | Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| | Lingua inglese | 3 | 3 | 3 |
| | Storia, cittadinanza e costituzione | 2 | 2 | 2 |
| | Matematica | 3 | 3 | 3 |
| | Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| | Religione Cattolica o attività alt. | 1 | 1 | 1 |
| | Seconda Lingua straniera Francese / Spagnolo / Tedesco | 3 | 3 | 3 |
| Attività e insegnamenti Area di indirizzo | Scienza e cultura dell'alimentazione | 4 | 3 | 3 |
| | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | 4 | 5 | 5 |
| | Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina | | 2 | 2 |
| | Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendite | 6 | 4 | 4 |
| | TOTALE ORE SETTIMANALI | 32 | 32 | 32 |

SERVIZI di "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

| Discipline | | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
|---|---|---------|---------|---------|
| Attività e insegnamenti Comuni | Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| | Lingua inglese | 3 | 3 | 3 |
| | Storia, cittadinanza e costituzione | 2 | 2 | 2 |
| | Matematica | 3 | 3 | 3 |
| | Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| | Religione Cattolica o attività alt. | 1 | 1 | 1 |
| | Seconda Lingua straniera Francese / Spagnolo / Tedesco | 3 | 3 | 3 |
| Attività e insegnamenti Area di indirizzo | Scienza e cultura dell'alimentazione | 4 | 2 | 2 |
| | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | 4 | 6 | 6 |
| | Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 6 | 4 | 4 |
| | Tecniche di comunicazione | | 2 | 2 |
| | TOTALE ORE SETTIMANALI | 32 | 32 | 32 |

ISTITUTO PROFESSIONALE Indirizzo "Servizi commerciali"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi Commerciali" ha competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore 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 pubblicitari.

Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali.

E' in grado di:

- Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali.
- Contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi.
- Contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo – contabile.
- Contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing.
- Collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale.
- Utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore.
- Organizzare eventi promozionali.
- Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni.
- Comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore.

Piani di studi

1° BIENNIO 1° - 2° anno

| Discipline | | 1° anno | 2° anno |
|--|---|------------|------------|
| Attività e insegnamenti Comuni | Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 |
| | Lingua inglese | 3 | 3 |
| | Storia, cittadinanza e costituzione | 2 | 2 |
| | Matematica | 4 | 4 |
| | Diritto ed economia | 2 | 2 |
| | Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) | 2 | 2 |
| | Scienze motorie e sportive | 2 | 2 |
| | Religione Cattolica o att. alt. | 1 | 1 |
| Attività e insegnamenti Area di indirizzo | Scienze integrate (Fisica) | 2 | |
| | Scienze integrate (Chimica) | | 2 |
| | Informatica e laboratorio | 2 | 2 |
| | Seconda Lingua straniera Francese / Spagnolo / Tedesco | 3 | 3 |
| | Tecniche professionali dei servizi commerciali | 5 | 5 |
| TOTALE ORE SETTIMANALI | | 32 | 32 |

2° BIENNIO
3° - 4° anno
MOENNIO
5° anno

| Discipline | | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
|--|---|------------|------------|------------|
| Attività e insegnamenti Comuni | Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| | Lingua inglese | 3 | 3 | 3 |
| | Storia, cittadinanza e costituzione | 2 | 2 | 2 |
| | Matematica | 3 | 3 | 3 |
| | Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| | Religione Cattolica o attività alt. | 1 | 1 | 1 |
| Attività e insegnamenti Area di indirizzo | Seconda Lingua straniera Francese / Spagnolo / Tedesco | 3 | 3 | 3 |
| | Tecniche professionali dei servizi commerciali | 8 | 8 | 8 |
| | Diritto / Economia | 4 | 4 | 4 |
| | Tecniche di comunicazione | 2 | 2 | 2 |
| TOTALE ORE SETTIMANALI | | 32 | 32 | 32 |

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze:

1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali.
2. Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali.
3. Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.
4. 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.
5. Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità.
6. Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction.
7. Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.
8. Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi.
9. Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati.
10. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici.