

DA: **Allegato 3**  
Deliberazione n.960 dell'11 giugno 2021



**Provincia Autonoma di Trento**

**PIANI DI STUDIO**  
**DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE**  
**PROFESSIONALE**  
**IN PROVINCIA DI TRENTO**

**SEZIONE COMUNE AI PERCORSI DI QUALIFICA E DIPLOMA**  
**PROFESSIONALE**

**e**

**SEZIONI SPECIFICHE DEI PERCORSI DI QUALIFICA E DIPLOMA**  
**PROFESSIONALE**

(ai sensi del Capo III, art. 8 e 9 del Decreto del Presidente della Provincia 5 agosto 2011, n. 11-69/Leg e ss.mm.ii.)

# INDICE

<b>SEZIONE COMUNE AI PERCORSI DI QUALIFICA E DI DIPLOMA PROFESSIONALE .....</b>	<b>3</b>
<b>COMPETENZE DI BASE COMUNI AI PERCORSI DI QUALIFICA e DI DIPLOMA PROFESSIONALE SUCCESSIVI ALLA QUALIFICA.....</b>	<b>4</b>
AREA LINGUISTICA .....	5
AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA.....	13
AREA STORICA GIURIDICA ED ECONOMICA.....	16
AREA GIURIDICA ED ECONOMICA.....	18
<b>COMPETENZE DI EDUCAZIONE FISICA COMUNI AI PERCORSI DI QUALIFICA PROFESSIONALE .....</b>	<b>19</b>
<b>SEZIONI SPECIFICHE DEI PERCORSI DI QUALIFICA E DI DIPLOMA PROFESSIONALE .....</b>	<b>22</b>
<b>SEZIONI SPECIFICHE DEI PERCORSI DI QUALIFICA PROFESSIONALE.....</b>	<b>23</b>
OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA .....	24
OPERATORE DI CUCINA.....	31
OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA E BAR.....	39
<b>SEZIONI SPECIFICHE DEI PERCORSI DI DIPLOMA PROFESSIONALE SUCCESSIVI AL CONSEGUIMENTO DELLA QUALIFICA .....</b>	<b>47</b>
TECNICO DELLA PANIFICAZIONE E DI PASTICCERIA .....	48
TECNICO DI CUCINA .....	54
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR .....	60



**Provincia Autonoma di Trento**

**PIANI DI STUDIO  
DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE  
IN PROVINCIA DI TRENTO**

**SEZIONE COMUNE AI PERCORSI  
DI QUALIFICA E DI DIPLOMA  
PROFESSIONALE**



**Provincia Autonoma di Trento**

**COMPETENZE DI BASE COMUNI AI PERCORSI  
DI QUALIFICA e DI DIPLOMA  
PROFESSIONALE SUCCESSIVI ALLA  
QUALIFICA**

# AREA LINGUISTICA

## ITALIANO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita

Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

### 1° BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>- Riconoscere i principali codici comunicativi e gli strumenti espressivi artistici e/o digitali</li><li>- Utilizzare applicazioni tecniche e tecnologie digitali per esprimere concetti, vissuti, esperienze</li><li>- Interagire con l'interlocutore comprendendo il messaggio ed esprimendosi in modo chiaro, logico e coerente</li><li>- Utilizzare sottolineature, appunti, schemi per annotare un testo</li><li>- Riconoscere le principali tipologie testuali e le finalità comunicative di un testo scritto</li><li>- Comprendere il significato globale del testo, individuandone argomento e progressione tematica</li><li>- Analizzare testi riferiti alla letteratura italiana e straniera, in prosa e in versi</li><li>- Elaborare testi di diversa tipologia e funzione, anche in formato digitale</li><li>- Riformulare frasi o periodi</li><li>- Riassumere testi di vario genere</li><li>- Revisionare un testo prodotto</li><li>- Applicare nella produzione scritta e orale le strutture e le regole della lingua italiana</li><li>- Adottare il lessico richiesto dal contesto comunicativo di riferimento</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Caratteristiche delle forme di espressione artistica e/o digitali</li><li>- Modalità di decodificazione dei linguaggi artistici e digitali</li><li>- Strumenti e tecniche di espressione artistica e multimediale</li><li>- Tecniche di ascolto attivo</li><li>- I livelli della comunicazione</li><li>- Registri linguistici</li><li>- Tecniche di sviluppo del discorso</li><li>- Modalità di individuazione dei concetti chiave di un testo</li><li>- Caratteristiche e finalità delle diverse tipologie testuali</li><li>- Metodologie essenziali per l'analisi e la comprensione di un testo scritto</li><li>- Significato letterale e significato figurato del lessico</li><li>- Principali generi letterari, anche in funzione delle diverse tipologie testuali</li><li>- Tecniche per la progettazione, la stesura e la revisione di un testo scritto</li><li>- Selezione delle informazioni principali e delle parti del testo</li><li>- Riformulazione del contenuto e della forma</li><li>- Principali regole grammaticali e sintattiche</li><li>- Strutture e specificità del lessico</li><li>- Evoluzione della lingua italiana nel tempo, nello spazio e nei modi d'uso contemporanei</li></ul>

### 3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere testi di diversa tipologia e complessità</li><li>- Elaborare testi di diversa tipologia e funzione, anche di tipo professionale e in formato digitale</li><li>- Rielaborare testi espositivi, argomentativi e regolativi, in particolare utilizzati nell'area professionale di riferimento</li><li>- Selezionare informazioni in funzione della produzione di un testo</li><li>- Commentare testi riferiti alla letteratura italiana e straniera, in prosa e in versi</li><li>- Riflettere sulle varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi</li><li>- Presentare informazioni e argomentazioni in contesti diversi, anche in formato digitale</li><li>- Utilizzare il lessico di settore</li><li>- Adottare strategie di interazione comunicativa in rapporto allo scopo e alla tipologia di comunicazione</li><li>- Utilizzare strumenti comunicativi, anche digitali per valorizzare le proprie capacità, attitudini ed aspirazioni</li><li>- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li><li>- Utilizzare in modo professionale e creativo le tecnologie digitali per la produzione, o trasformazione, di testi e materiali multimediali.</li><li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li><li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Terminologia dei linguaggi tecnici dell'area professionale</li><li>- Tecniche di analisi e consultazione delle tipologie testuali riferite anche all'area professionale</li><li>- Tecniche per la progettazione, la stesura e la revisione di un testo scritto</li><li>- Tipologie testuali miste</li><li>- Caratteristiche e funzioni dei testi professionali</li><li>- Aspetti connotativi e denotativi del lessico</li><li>- Significato letterale e significato figurato del lessico</li><li>- Principali generi letterari, anche in funzione delle diverse tipologie testuali</li><li>- Strumenti informatici per la produzione di testi, ricerca di informazioni e comunicazioni multimediali</li><li>- Strumenti e codici della comunicazione, anche non verbale</li><li>- Elementi per comunicare in maniera efficace in contesti formali, organizzativi e professionali</li><li>- Tecniche di ricerca di informazioni per la creazione di elaborati multimediali</li><li>- Strumenti e strategie di autopromozione nel mercato del lavoro</li><li>- Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionale</li><li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li><li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li></ul>

## 4° ANNO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, economici, tecnologici e professionali

Selezionare e utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale, con riferimento anche alle diverse forme espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare forme differenziate di comunicazione interpersonale adattate ai vari contesti sociali, culturali, economici, tecnologici e professionali</li><li>- Argomentare tesi con lessico adeguato anche in contesti professionali</li><li>- Padroneggiare il lessico di settore</li><li>- Riflettere sulle varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi</li><li>- Interpretare documenti e testi (continui e non continui), anche della tradizione letteraria</li><li>- Confrontare temi, argomenti e punti di vista</li><li>- Documentare le attività valorizzando i collegamenti con il proprio vissuto, anche con l'utilizzo di strumenti e tecniche digitali</li><li>- Organizzare la comunicazione anche con l'ausilio di supporti visivi e multimediali</li><li>- Comporre ed utilizzare testi multimediali per scopi tecnico-professionali</li><li>- Leggere il territorio in riferimento ai siti artisticamente interessanti</li><li>- Identificare la forma multimediale più adatta alla comunicazione in relazione a target di riferimento, contesto e scopo</li><li>- Applicare tecniche di composizione e utilizzare testi multimediali per scopi tecnico-professionali</li><li>- Riconoscere e utilizzare i social network e i new media in rapporto a scopi sociali e tecnico-professionali</li><li>- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali</li><li>- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali</li><li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Strategie di comunicazione efficace in contesti formali, organizzativi e professionali</li><li>- Tecniche di debate</li><li>- Terminologia dei linguaggi tecnici dell'area professionale</li><li>- Evoluzione della lingua italiana nel tempo, nello spazio e nei modi d'uso contemporanei</li><li>- Strumenti e metodi per l'analisi, l'interpretazione di testi d'uso e letterari</li><li>- Tecniche e tipologie testuali di presentazione professionale di se stessi e di reporting</li><li>- Componenti espressive e comunicative di un prodotto audiovisivo e di una comunicazione multimediale</li><li>- Tecniche, lessico e strumenti per la comunicazione multimediale in ambito professionale</li><li>- I social network ed i new media come strumenti di comunicazione professionale online</li></ul>

# INGLESE - TEDESCO

## COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

## 1° BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale e quotidiano</li><li>- Comprendere la presentazione e la descrizione di una persona, la descrizione di attività routinarie e la descrizione di una foto/immagine</li><li>- Riconoscere all'interno di semplici messaggi orali un repertorio di parole e frasi memorizzate e di uso comune</li><li>- Comprendere semplici istruzioni operative o tecniche</li><li>- Comprendere gli elementi essenziali di comunicazioni audio – video</li><li>- Seguire brevi indicazioni</li><li>- Comprendere domande formulate lentamente, semplici istruzioni e indicazioni</li><li>- Leggere semplici messaggi/testi scritti su argomenti di interesse personale e quotidiano</li><li>- Cercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale e quotidiano</li><li>- Cogliere nelle diverse tipologie testuali sia il contenuto in generale che le rispettive caratteristiche principali</li><li>- Capire brevi descrizioni accompagnate da supporto visivo</li><li>- Seguire brevi indicazioni scritte</li><li>- Utilizzare un repertorio di parole e frasi memorizzate e di uso comune in coerenza con l'agire dell'interlocutore</li><li>- Applicare le principali regole di pronuncia</li><li>- Presentare se stesso ed altri, utilizzando forme di saluto e di commiato</li><li>- Dare informazioni riguardanti se stessi e porre domande ad altre persone</li><li>- Usare numeri, quantità, prezzi e indicazioni di tempo e ore</li><li>- Riconoscere le diverse tipologie di scrittura sia di tipo formale che informale</li><li>- Produrre brevi frasi scritte e periodi non complessi memorizzati e di uso comune</li><li>- Descrivere brevemente se stessi o altre persone con alcuni dati personali</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Regole e strutture grammaticali di base e principali funzioni comunicative</li><li>- Lessico ed espressioni di base riguardante gli argomenti della sfera personale e sociale: presentazione di sé e degli altri, nazionalità, famiglia, professioni, numeri e ore, mesi e stagioni, saluti, casa e arredamento, attività di routine e del tempo libero, indicazioni stradali e negozi, paesi e nazionalità, hobbies, parti del corpo umano, descrizione fisica e caratteriale di persone, abbigliamento e colori</li><li>- Principali espressioni di divieto, di obbligo e di volontà</li><li>- Tecniche d'uso del dizionario bilingue</li><li>- Tecniche di supporto alla comprensione globale e specifica di un testo semplice e breve</li><li>- Strutture grammaticali di base e funzioni comunicative fondamentali</li><li>- Regole di pronuncia, uso del ritmo e dell'intonazione</li><li>- Registro linguistico formale e informale</li><li>- Ortografia e punteggiatura</li><li>- Regole sintattiche di base: costruzione della frase nelle forme affermative, interrogative e negative, concordanza morfosintattica e di soggetto-verbo</li></ul>



### 3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare i punti principali di testi di uso quotidiano orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale, di attualità e attinenti all'ambito professionale.</li> <li>- Comprendere informazioni elementari contenute in semplici testi scritti anche di tipo tecnico-professionale.</li> <li>- Comprendere i contenuti essenziali di messaggi scritti, audio e visivi in lingua standard.</li> <li>- Riconoscere e interpretare diverse tipologie di messaggi di utilità personale e professionale.</li> <li>- Presentare un argomento preparato di natura personale o professionale e rispondere a semplici domande.</li> <li>- Sostenere una semplice conversazione formale e informale anche a distanza su argomenti quotidiani e di ambito professionale.</li> <li>- Interagire verbalmente e in forma scritta in situazioni quotidiane usando frasi semplici e memorizzate.</li> <li>- Riassumere i principali messaggi di un testo semplice e informale</li> <li>- Esprimere opinioni, accordo e disaccordo rispetto a situazioni quotidiane.</li> <li>- Applicare le principali regole di pronuncia, ritmo e intonazione.</li> <li>- Riconoscere le diverse tipologie di scrittura sia di tipo formale che informale.</li> <li>- Scrivere messaggi brevi e compilare moduli con semplici dati.</li> <li>- Scrivere una semplice lettera, una mail, una cartolina, una descrizione, un riassunto e la relazione di stage</li> <li>- Redigere semplici testi di diversa tipologia, relativi a situazioni di vita e professionali.</li> <li>- Annotare informazioni principali di una presentazione, video o dimostrazione anche in ambito tecnico-professionale.</li> <li>- Redigere un semplice CV.</li> <li>- Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti di collaborazione anche multiculturali.</li> <li>- Gestire situazioni di conflitto e applicare strategie di problem solving.</li> <li>- Riconoscere e applicare convenzioni culturali di base (saluti formali e informali, ringraziamenti, forme di cortesia).</li> <li>- Tradurre e interpretare messaggi semplici o visivi di carattere tecnico professionale.</li> <li>- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li> <li>- Utilizzare in modo professionale e creativo le tecnologie digitali per la produzione, o trasformazione, di testi e materiali multimediali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strutture ed elementi base della lingua straniera: fonologia, morfologia, sintassi, lessico.</li> <li>- Lessico, espressioni e frasi di interesse quotidiano, personale, sociale e professionale.</li> <li>- Principali tecniche di lettura e comprensione di un testo (skimming, scanning).</li> <li>- Linguaggio settoriale, tipi e generi testuali dell'ambito professionale di riferimento.</li> <li>- Linguaggio dei rapporti interpersonali.</li> <li>- Strutture grammaticali per esprimere eventi passati e futuri.</li> <li>- Funzioni comunicative con i principali verbi modali.</li> <li>- Elementi di pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione formale e informale.</li> <li>- Regole di pronuncia, intonazione, ritmo.</li> <li>- Modalità, tecniche di scrittura e forme testuali semplici di uso abituale del proprio ambito professionale: messaggi brevi, istruzioni, descrizioni, report, istanze, ordini.</li> <li>- Ortografia e punteggiatura.</li> <li>- Regole sintattiche di base: costruzione della frase affermativa, interrogativa, negativa.</li> <li>- Connettivi di base (tempo, addizione, opposizione, causa).</li> <li>- Pronomi e subordinate relative.</li> <li>- Registro linguistico formale, informale.</li> <li>- Elementi di cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.</li> <li>- Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionale</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li> <li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li> </ul>

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li><li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li></ul> |  |
|--|--|

## 4° ANNO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Utilizzare i codici anche settoriali delle lingue inglese e tedesca per comprendere le diverse tradizioni culturali in una prospettiva interculturale e interagire nei diversi contesti di studio e di lavoro

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificare e utilizzare una gamma di strategie efficaci per comunicare con parlanti di culture diverse</li><li>- Partecipare a conversazioni o discussioni, esprimendo e motivando il proprio punto di vista</li><li>- Utilizzare il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua professionale</li><li>- Sostenere una conversazione su argomenti quotidiani e del proprio ambito professionale, anche attraverso canali digitali</li><li>- Esprimere i propri bisogni e fare richieste relative alla vita quotidiana e al proprio ambito professionale</li><li>- Esprimere le proprie opinioni, il proprio accordo e disaccordo rispetto alle opinioni altrui</li><li>- Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti di attualità oppure attinenti all'ambito professionale</li><li>- Comprendere informazioni legate alla quotidianità su argomenti comuni relativi alla vita di tutti i giorni, al lavoro o agli interessi personali</li><li>- Comprendere testi anche di natura ipertestuale e digitale</li><li>- Orientarsi all'interno del testo letto e saper identificare informazioni esplicite ed implicite</li><li>- Estrapolare dal contesto il significato di una parola sconosciuta e ricostruire il significato della frase</li><li>- Individuare il registro linguistico adottato nel testo</li><li>- Redigere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario</li><li>- Descrivere in modo lineare e preciso situazioni quotidiane e relative all'ambito professionale</li><li>- Raccontare esperienze passate descrivendo sentimenti e impressioni, sia dell'ambito personale che lavorativo</li><li>- Raccontare i propri progetti e ambizioni future</li><li>- Descrivere un avvenimento, un viaggio recente o immaginario</li><li>- Redigere una lettera di presentazione e un curriculum vitae</li><li>- Riconoscere e confrontare elementi culturali delle lingue di studio</li><li>- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Strutture ed elementi fondamentali del sistema della lingua straniera;</li><li>- Fonologia, morfologia, sintassi, lessico;</li><li>- Microlingua tecnico-professionale specifica del settore di riferimento;</li><li>- Tematiche culturali e sociolinguistiche;</li><li>- Aspetti della cultura e identità del Paese straniero</li><li>- Tecniche, lessico e strumenti per la comunicazione multimediale in ambito professionale</li><li>- I social network ed i new media come strumenti di comunicazione professionale online</li></ul>

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali</li><li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li></ul> |  |
|--|--|

# AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA

## COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

## 1° BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici.</li> <li>- Rappresentare la soluzione di un problema con un'espressione o un'equazione e calcolarne il valore.</li> <li>- Eseguire le operazioni tra monomi e polinomi e impadronirsi delle tecniche di calcolo.</li> <li>- Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche</li> <li>- Rappresentare grafici delle principali relazioni di proporzionalità e non</li> <li>- Impostare uguaglianze di rapporti per risolvere problemi di proporzionalità e percentuale</li> <li>- Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici.</li> <li>- Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati e dei risultati ottenuti.</li> <li>- Risolvere e interpretare graficamente sistemi di equazioni di primo grado e verificarne la correttezza dei risultati.</li> <li>- Risolvere e interpretare sistemi di disequazioni di primo grado in una variabile</li> <li>- Applicare le principali formule relative alle figure geometriche</li> <li>- Risolvere problemi di tipo geometrico in casi reali e descriverne le procedure di soluzione.</li> <li>- Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui</li> <li>- Raccogliere dati e utilizzare dati raccolti per la costruzione di grafici statistici di vario tipo</li> <li>- Leggere grafici</li> <li>- Osservare, descrivere e interpretare in modo semplice un fenomeno naturale o un sistema artificiale mediante un metodo, un linguaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapporti e proporzioni</li> <li>- Relazioni di proporzionalità</li> <li>- Percentuali e relativi problemi</li> <li>- Espressioni algebriche numeriche e letterali</li> <li>- Equazioni di primo grado.</li> <li>- Disequazioni di primo grado in una variabile</li> <li>- Sistemi di disequazioni di primo grado in una variabile</li> <li>- Sistemi di equazioni di primo grado.</li> <li>- Il piano cartesiano per la rappresentazione di funzioni e relazioni</li> <li>- La retta sul piano cartesiano</li> <li>- Tecniche risolutive di un problema</li> <li>- Perimetro e area di poligoni.</li> <li>- Teorema di Pitagora</li> <li>- Circonferenza e cerchio</li> <li>- Geometria solida: superfici e volumi di figure solide.</li> <li>- La statistica: frequenza assoluta, frequenza percentuale</li> <li>- Principali indici statistici: media aritmetica, moda, mediana.</li> <li>- Grafici statistici</li> <li>- Materia ed energia</li> <li>- Principi di base delle trasformazioni energetiche</li> <li>- Organizzazione e caratteristiche dei viventi in relazione all'ambiente.</li> <li>- Elementi di base dell'area scientifica e di settore: linguaggi, concetti, principi e metodi di analisi e ricerca, metodo di indagine scientifica</li> <li>- Semplici Interpretazioni tabellari e grafiche di fenomeni legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale</li> <li>- Geosistema e interazioni tra le sue componenti</li> <li>- Atmosfera, elementi climatici e principali fenomeni atmosferici in relazione alle attività antropiche.</li> </ul>

<p>scientifico e fonti appropriate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore che possono essere indagati ed affrontati in modo scientifico</li> <li>- Riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse all'ambiente e al proprio ambito professionale</li> <li>- Comprendere la complessità di interazioni, cause ed effetti fra litosfera, idrosfera, atmosfera e attività antropiche</li> <li>- Leggere il territorio nei suoi aspetti naturali ed antropici</li> <li>- Individuare i fattori antropici che alterano l'ambiente naturale e i loro effetti</li> <li>- Cogliere le strategie di valorizzazione delle risorse e della gestione del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali elementi di perturbazione ambientale legati alle attività antropiche:</li> <li>- Ambiente, territorio e paesaggio in riferimento al Trentino</li> <li>- Idrosfera e ciclo dell'acqua</li> <li>- Biosfera: biodiversità ed ecosistemi</li> <li>- Principi di gestione sostenibile delle risorse ambientali</li> <li>- Approccio ecologico e della sostenibilità ambientale</li> <li>- Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile</li> <li>- Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile</li> <li>- Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine</li> <li>- Scienza e tecnologia: impatto sulla vita sociale e dei singoli; ruolo per uno sviluppo equilibrato e compatibile</li> </ul>
---	--

### 3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare strumenti e procedure di calcolo e il concetto di approssimazione per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto</li> <li>- Descrivere situazioni reali attraverso il linguaggio e le forme di rappresentazione formale della matematica</li> <li>- Individuare e rappresentare relazioni e funzioni</li> <li>- Risolvere equazioni di secondo grado seguendo istruzioni e verificare la correttezza dei risultati.</li> <li>- Risolvere e interpretare graficamente equazioni e disequazioni, anche di secondo grado</li> <li>- Riconoscere e analizzare caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui</li> <li>- Applicare i concetti base di probabilità e riconoscere eventi incompatibili e compatibili, dipendenti e indipendenti</li> <li>- Calcolare la probabilità di un evento semplice o composto</li> <li>- Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li> <li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li> <li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strategie risolutive di un problema</li> <li>- Interpretazione analitico-geometrica di un problema</li> <li>- Problemi di scelta tra più alternative</li> <li>- Equazioni di secondo grado</li> <li>- Disequazioni di secondo grado</li> <li>- La Parabola sul piano cartesiano</li> <li>- Elementi di statistica descrittiva: la deviazione standard</li> <li>- Probabilità di eventi semplici e di eventi composti</li> <li>- La probabilità condizionata</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li> <li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li> <li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li> </ul>

## 4° ANNO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare strumenti e procedure di calcolo e il concetto di approssimazione per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto</li><li>- Descrivere situazioni reali attraverso il linguaggio e le forme di rappresentazione formale della matematica</li><li>- Identificare e applicare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche</li><li>- Utilizzare correttamente il linguaggio tecnico, logico-matematico per documentare processi e percorsi</li><li>- Utilizzare indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi</li><li>- Risolvere equazioni e disequazioni anche frazionarie</li><li>- Utilizzare le formule della trigonometria in maniera adeguata e consapevole per risolvere un triangolo.</li><li>- Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali</li><li>- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali</li><li>- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali</li><li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Scomposizione di polinomi</li><li>- Equazioni e disequazioni frazionarie</li><li>- Trigonometria: triangoli rettangoli e triangoli qualunque</li><li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li><li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li><li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li></ul>

# AREA STORICA GIURIDICA ED ECONOMICA

## COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio-economico territoriale e complessivo

Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

## 1° BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare gli elementi costitutivi e i caratteri originali dei periodi e degli eventi storici analizzati.</li> <li>- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nella loro dimensione geografico/spaziale.</li> <li>- Indicare le cause, gli esiti e le conseguenze, anche a lungo termine, di eventi e processi storici.</li> <li>- Cogliere i nessi causali e le reti di relazioni tra eventi storici.</li> <li>- Mettere in relazione dimensioni sociali, economiche, politiche, istituzionali e culturali del passato con quelle della storia presente, anche locale.</li> <li>- Riconoscere i valori del patrimonio storico-artistico e del settore economico-produttivo a partire dal proprio territorio.</li> <li>- Leggere e comprendere, anche in modalità multimediale, le differenti tipologie di fonti ricavandone informazioni sugli eventi storici.</li> <li>- Interpretare i fatti e gli accadimenti del passato attraverso una lettura critica delle fonti.</li> <li>- Utilizzare il linguaggio giuridico-economico essenziale nell'esposizione dei temi trattati e negli ambiti sociali di riferimento.</li> <li>- Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia.</li> <li>- Individuare le funzioni delle istituzioni a fondamento dell'assetto statale e le specificità istituzionali del contesto territoriale di appartenenza.</li> <li>- Individuare i soggetti economici, le loro funzioni principali e le loro principali modalità di relazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi costitutivi dei periodi storici e coordinate spazio-temporali che li caratterizzano.</li> <li>- Permanenze, strutture di lunga durata e rotture rivoluzionarie.</li> <li>- Fenomeni storici, politico-istituzionali, economici, sociali e culturali con particolare riferimento alle storie di settore.</li> <li>- Cause e conseguenze dei principali eventi storici.</li> <li>- Declinazioni di processi, sviluppi e trasformazioni storiche, anche in ambito locale.</li> <li>- Formazione, evoluzione storica e percezione dei paesaggi naturali e antropici.</li> <li>- Caratteristiche fisico-ambientali, socio-culturali, economiche e geopolitiche relative a partire dal proprio territorio.</li> <li>- Tipologie di fonti per la ricostruzione dei periodi storici trattati.</li> <li>- Fonti sulla storia locale a partire da alcuni luoghi di conservazione pubblici e privati.</li> <li>- Norme giuridiche, fonti e gerarchia.</li> <li>- Forme di stato e forme di governo.</li> <li>- Costituzione italiana e cittadinanza.</li> <li>- Lo Statuto Speciale di Autonomia per il Trentino-Alto Adige.</li> <li>- Soggetti economici e tipi di sistema economico.</li> </ul>



### 3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare gli elementi costitutivi e i caratteri originali dei periodi e degli eventi storici analizzati.</li> <li>- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nella loro dimensione geografico/spaziale.</li> <li>- Indicare le cause, gli esiti e le conseguenze, anche a lungo termine, di eventi e processi storici.</li> <li>- Cogliere i nessi causali e le reti di relazioni tra eventi storici.</li> <li>- Mettere in relazione dimensioni sociali, economiche, politiche, istituzionali e culturali del passato con quelle della storia presente, anche locale.</li> <li>- Comprendere l'evoluzione storica e l'assetto istituzionale dell'Europa.</li> <li>- Riconoscere i valori del patrimonio storico-artistico e del settore economico-produttivo a partire dal proprio territorio.</li> <li>- Interpretare i fatti e gli accadimenti del passato attraverso una lettura critica delle fonti.</li> <li>- Individuare le caratteristiche principali e le modalità di funzionamento del sistema economico e produttivo del territorio di appartenenza.</li> <li>- Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale anche di settore.</li> <li>- Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti.</li> <li>- Identificare le norme di base che regolano il mercato del lavoro e le diverse tipologie di contratti di lavoro</li> <li>- Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li> <li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li> <li>- Fruire dei servizi del territorio anche on-line messi a disposizione del cittadino</li> <li>- Effettuare online operazioni di varia natura relative alla propria vita e all'ambito professionale (pagare, depositare una domanda, compilare moduli, prenotare, interagire con servizi di varia tipologia)</li> <li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi costitutivi dei periodi storici.</li> <li>- I principali fenomeni sociali ed economici e le principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnico-scientifica che caratterizzano il mondo contemporaneo.</li> <li>- Fenomeni storici, politico-istituzionali, economici, sociali e culturali con particolare riferimento alla contemporaneità.</li> <li>- Il processo di integrazione europea e le istituzioni dell'Europa</li> <li>- I principali eventi e processi di trasformazione sociale, culturale ed economica che caratterizzano l'Italia e l'Europa.</li> <li>- Caratteristiche fisico-ambientali, socio-culturali, economiche e geopolitiche a partire dal proprio territorio.</li> <li>- Fonti sulla storia locale a partire da alcuni luoghi di conservazione pubblici e privati.</li> <li>- Il sistema economico e produttivo del territorio di appartenenza: specificità ed evoluzione.</li> <li>- Il sistema azienda: tipologie di aziende del settore.</li> <li>- Fenomeni e dinamiche contemporanee del mercato del lavoro.</li> <li>- Lavoro dipendente, autonomo e imprenditoria.</li> <li>- Elementi fondamentali di legislazione e di contrattualistica del lavoro.</li> <li>- Impatto delle tecnologie digitali sulla società e sulla vita contemporanea</li> <li>- Tecnologie digitali nella vita quotidiana ed in quella professionale: le "E-" di Internet: e-mail e-commerce, e-banking, e-learning, e-government</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li> <li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li> <li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li> </ul>

# AREA GIURIDICA ED ECONOMICA

## 4° ANNO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Utilizzare nel proprio ambito professionale i principali strumenti e modelli relativi all'economia, alla gestione aziendale e all'organizzazione dei processi lavorativi.

Riconoscere gli aspetti caratteristici, le tendenze evolutive, i limiti e le potenzialità di crescita del sistema socio-economico e del settore professionale di riferimento, in rapporto all'ambiente, ai processi di innovazione scientifico-tecnologica e di sviluppo del capitale umano

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>- Collegare strumenti di analisi e descrizione dell'organizzazione aziendale ai processi di lavoro</li><li>- Cogliere la specifica identità professionale nell'ambito economico-giuridico di riferimento</li><li>- Riflettere sulle tendenze evolutive socio-economiche anche in relazione al tema dell'ambiente.</li><li>- Individuare le caratteristiche dello sviluppo economico del territorio anche in relazione al proprio settore di riferimento</li><li>- Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale locale e allargata</li><li>- Rapportarsi ai servizi del proprio territorio</li><li>- Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</li><li>- Riconoscere i contributi e le manifestazioni della cultura del proprio Paese e di quella altrui</li><li>- Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali</li><li>- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali</li><li>- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali</li><li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali; organigramma e relazioni tra ruoli e funzioni</li><li>- Elementi di contrattualistica e principali normative del settore</li><li>- Globalizzazione e interconnessione dei sistemi economici e produttivi</li><li>- Economia circolare - green economy</li><li>- Sistemi economico-produttivi del territorio anche in relazione al proprio settore di riferimento</li><li>- Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore sociale, produttivo e i servizi in cui si opera</li><li>- Strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza</li><li>- Concetto di Responsabilità Sociale d'Impresa</li><li>- Concetto di intercultura e suoi aspetti caratterizzanti</li><li>- Servizi informativi e strutture di partecipazione sociale-civile e per lo sviluppo professionale del territorio</li><li>- Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera sociale e professionale</li></ul>



**Provincia Autonoma di Trento**

**COMPETENZE DI EDUCAZIONE FISICA  
COMUNI AI PERCORSI DI QUALIFICA  
PROFESSIONALE**

# EDUCAZIONE FISICA

## COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Elaborare e attuare risposte motorie adeguate alle diverse situazioni, anche in ambiente naturale (MOVIMENTO).

Riconoscere il linguaggio espressivo corporeo ed elaborare risposte comunicative coerenti e creative in contesti differenti (LINGUAGGI DEL CORPO).

Praticare le attività sportive imparando a rispettare le regole e il ruolo assegnato, contribuendo al raggiungimento dell'obiettivo e utilizzando personali tattiche e strategie, nelle singole situazioni e nei diversi ambienti (GIOCO E SPORT).

Sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo, assumendo comportamenti orientati a stili di vita attivi, alla prevenzione e alla sicurezza nei diversi ambienti (SALUTE E BENESSERE).

## 1° BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisire consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo;</li> <li>- Analizzare la propria prestazione e identificare aspetti positivi e negativi;</li> <li>- Applicare alcune procedure standard di primo soccorso in attesa dei soccorsi organizzati;</li> <li>- Applicare tecniche sportive specifiche;</li> <li>- Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite;</li> <li>- Assumere posture corrette e identificare gli errori posturali più comuni mettendo a punto adeguate procedure di correzione.</li> <li>- Cogliere i benefici derivanti dalla pratica sportiva di varie attività fisiche svolte nei diversi ambienti;</li> <li>- Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza per prevenire i principali infortuni;</li> <li>- Cogliere i valori sociali dello sport;</li> <li>- Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali;</li> <li>- Ideare e realizzare sequenze ritmiche di movimento e rappresentazioni con finalità espressive rispettando spazi, tempi e compagni;</li> <li>- Interpretare e padroneggiare i messaggi volontari e involontari che il corpo comunica;</li> <li>- Muoversi sul territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente, cogliendo i principi fondamentali di prevenzione delle situazioni a rischio per la propria ed altrui incolumità;</li> <li>- Partecipare in forma propositiva e collaborativa alle situazioni richieste dai giochi e dagli sport, in forma personale;</li> <li>- Percepire e riprodurre attraverso il movimento i ritmi interni ed esterni al corpo;</li> <li>- Praticare attività sportive sia individuali che di squadra;</li> <li>- Praticare l'attività motoria e sportiva (tempi, frequenza, carichi...) per migliorare l'efficienza psicofisica;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abilità tecniche di sport individuali e di squadra: teoria, tattica, ruoli e responsabilità;</li> <li>- Attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici;</li> <li>- Dipendenze e sostanze illecite: i danni provocati all'organismo da, droghe, fumo, alcool e doping;</li> <li>- Gli elementi di base relativi alle principali tecniche espressive;</li> <li>- I benefici fisiologici dell'attività all'aria aperta;</li> <li>- I principali paramorfismi e dismorfismi;</li> <li>- I principi di base della comunicazione;</li> <li>- I principi di una corretta alimentazione e disturbi alimentari;</li> <li>- I principi fondamentali per la sicurezza e per il primo soccorso;</li> <li>- I principi generali dell'allenamento utilizzati per migliorare lo stato di efficienza psicofisica;</li> <li>- Il corpo umano e la sua funzionalità: schemi motori, capacità motorie (coordinative e condizionali) e funzioni fisiologiche;</li> <li>- Il movimento come linguaggio sociale, le modalità di utilizzo dei diversi linguaggi (verbale e non verbale);</li> <li>- Il ritmo e le sequenze dei gesti motori e sportivi;</li> <li>- L'aspetto educativo, la struttura, l'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione;</li> <li>- La differenza fra movimento biomeccanico ed espressivo;</li> <li>- La prossemica;</li> <li>- La terminologia, il regolamento tecnico, il fair play, anche in funzione dell'arbitraggio;</li> <li>- Le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento;</li> <li>- Le corrette pratiche motorie e sportive anche in ambiente naturale;</li> <li>- Le funzioni fisiologiche in relazione al movimento e l'impatto dei diversi percorsi di preparazione fisica;</li> </ul>

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praticare attività all'aria aperta sfruttando le opportunità del territorio;</li> <li>- Riconoscere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva;</li> <li>- Riprodurre sequenze espressive date;</li> <li>- Sviluppare capacità motorie, sia coordinative che condizionali;</li> <li>- Utilizzare attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici.</li> <li>- Utilizzare gli schemi motori in relazione alle attività motorie e sportive;</li> <li>- Utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodiche di allenamento per affrontare attività motorie;</li> <li>- Metodiche di allenamento per affrontare attività sportive;</li> <li>- Modalità di espressività di gruppo (Flash mob, gare ginniche, danze popolari/tribali);</li> <li>- Semplici tattiche e strategie dei giochi e degli sport individuali e di squadra;</li> </ul>

### 3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza e all'ergonomia dei luoghi di lavoro, nelle diverse attività;</li> <li>- Applicare le procedure di primo soccorso;</li> <li>- Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite;</li> <li>- Assumere comportamenti fisicamente attivi, in molteplici contesti per un miglioramento dello stato di benessere, che durino nel tempo: long life learning;</li> <li>- Assumere diversi ruoli all'interno del gioco e la funzione di arbitraggio;</li> <li>- Assumere posture corrette in presenza di carichi, anche in ambito professionale;</li> <li>- Assumere posture corrette nella pratica sportiva;</li> <li>- Autovalutarsi ed elaborare i risultati anche attraverso l'utilizzo delle tecnologie;</li> <li>- Cogliere i principi fondamentali di prevenzione delle situazioni a rischio per la propria ed altrui incolumità, anche in ambito professionale;</li> <li>- Gestire lo stress e gestire la frustrazione;</li> <li>- Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse individuali, in sincronia con uno o più compagni;</li> <li>- Organizzare attività/percorsi motori e sportivi nel rispetto dell'ambiente;</li> <li>- Organizzare un proprio piano di sviluppo/mantenimento fisico;</li> <li>- Migliorare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili alle attività motorie e sportive;</li> <li>- Muoversi sul territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente;</li> <li>- Praticare attività all'aria aperta sfruttando le opportunità del territorio;</li> <li>- Riprodurre e variare il ritmo delle azioni in funzione del compito motorio;</li> <li>- Saper dare significato al movimento (semantica) negli aspetti comunicativi, relazionali, culturali e professionali;</li> <li>- Trasferire e realizzare le tecniche sportive adattandole alle capacità e alle situazioni anche proponendo varianti;</li> <li>- Utilizzare attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici;</li> <li>- Gli aspetti sociali dei giochi e degli sport;</li> <li>- I benefici fisiologici dell'attività all'aria aperta;</li> <li>- I codici della comunicazione corporea (anche applicati alla professione);</li> <li>- I concetti base dell'ergonomia del corpo umano per migliorare il benessere lavorativo e psicofisico;</li> <li>- I principi fondamentali dell'allenamento;</li> <li>- Il ritmo e le sequenze dei gesti motori e sportivi complessi;</li> <li>- La teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali (individuali e di squadra) dei giochi e degli sport;</li> <li>- Le caratteristiche delle attività motorie e sportive legate al territorio;</li> <li>- Le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento;</li> <li>- Le conseguenze di una scorretta alimentazione e i pericoli legati all'uso di sostanze che inducono dipendenza;</li> <li>- Le potenzialità personali (punti di forza e criticità) attraverso il confronto con tabelle di riferimento criteriali e standardizzate;</li> <li>- Le problematiche legate alla sedentarietà dal punto di vista fisico, psichico e socio-relazionale;</li> <li>- Le procedure per la sicurezza e per il primo soccorso;</li> <li>- Modalità di espressività di gruppo (Flash mob, gare ginniche, danze popolari/tribali);</li> <li>- Nozioni di base di endocrinologia (ormoni da stress).</li> <li>- Posture in ambito lavorativo del settore di riferimento;</li> <li>- Utilizzo della terminologia, il regolamento tecnico, il fair play anche in funzione dell'arbitraggio.</li> </ul>



Provincia Autonoma di Trento

# **PIANI DI STUDIO**

## **DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE IN PROVINCIA DI TRENTO**

**SEZIONI SPECIFICHE DEI  
PERCORSI DI QUALIFICA E DI  
DIPLOMA PROFESSIONALE**



**Provincia Autonoma di Trento**

**PIANI DI STUDIO  
DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE  
IN PROVINCIA DI TRENTO**

**SEZIONI SPECIFICHE DEI PERCORSI  
DI QUALIFICA PROFESSIONALE**





**Provincia Autonoma di Trento**

**SEZIONE SPECIFICA**  
**DEL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE DI IeFP**

**OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE E  
PASTICCERIA**

**Area Matematica e scientifica**

**Area Tecnico professionale**

# AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA

## COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

## BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche</li> <li>- Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento</li> <li>- Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche</li> <li>- Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni e calcolare errori</li> <li>- Classificare materiali/prodotti sulla base delle loro proprietà</li> <li>- Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti</li> <li>- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti</li> <li>- Alterazioni degli alimenti: cause fisico-chimiche e biologiche</li> <li>- Concetti fondamentali di chimica</li> <li>- Cottura degli alimenti: effetti e modificazioni a carico dei principi nutritivi (reazione chimica di Maillard, caramellizzazione e dei glucidi semplici, la denaturazione proteica, il punto di fumo)</li> <li>- Digestione, assorbimento e utilizzazione dei vari nutrienti</li> <li>- Elementi di biologia della cellula (procariote ed eucariote)</li> <li>- Igiene nel settore dolciario e di panificazione sistema HACCP (requisiti funzionali e logistici di una pasticceria professionale e lo smaltimento dei rifiuti)</li> <li>- Microbiologia e i microrganismi dei prodotti dolciari e da forno</li> <li>- Contaminazioni alimentari, principali agenti contaminanti e malattie trasmesse dagli alimenti (salmonellosi, muffe e micotossine)</li> <li>- Macro e micronutrienti: , aspetti chimici, classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno, i 5 gruppi alimentari (alimenti glucidici: zucchero, farine; alimenti proteici: uova, latte; alimenti lipidici: burro, strutto, oli, la margarina e l'idrogenazione catalitica)</li> <li>- Tecniche di conservazione degli alimenti: metodi chimici (edulcoranti, emulsionanti, stabilizzanti, coloranti) fisici (uso di temperature alte: pastorizzazione e sterilizzazione e basse: refrigerazione, congelamento lento e rapido, abbattimento) modifica del contenuto di acqua (essiccamento, concentrazione, liofilizzazione, chimico-fisici e biologici (le fermentazioni: lattica, alcolica, propionica, acetica)</li> </ul>

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

### 3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare i fenomeni connessi ai processi lavorativi che possono essere indagati ed affrontati in modo scientifico</li> <li>- Riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse al proprio ambito professionale</li> <li>- Utilizzare il linguaggio scientifico</li> <li>- Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche</li> <li>- Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento</li> <li>- Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche</li> <li>- Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un'osservazione</li> <li>- Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l'interazione diretta e l'analisi strumentale</li> <li>- Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni</li> <li>- Valutare l'attendibilità di una misura e gli errori che la caratterizzano</li> <li>- Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale</li> <li>- Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li> <li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li> <li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di base dell'area scientifica e di settore: linguaggi, concetti, principi e metodi di analisi e ricerca, metodo di indagine scientifica</li> <li>- Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico</li> <li>- Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile</li> <li>- Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine</li> <li>- Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli</li> <li>- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti</li> <li>- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti</li> <li>- Allergie e intolleranze alimentari secondo la normativa di riferimento (latte, uova, farine, frutta a guscio, soia, arachidi)</li> <li>- Confezioni alimentari ed etichettatura (lettura e formulazione)</li> <li>- Aspetti merceologici, chimico-fisici e nutrizionali degli alimenti primari e accessori con particolare riferimento alle materie prime utilizzate nell'arte bianca.</li> <li>- Cottura degli alimenti: effetti e modificazioni a carico dei principi nutritivi (reazione chimica di Maillard, caramellizzazione e dei glucidi semplici, la denaturazione proteica, il punto di fumo).</li> <li>- Funzione nutrizionale dei principi nutritivi il metabolismo e la bioenergetica</li> <li>- Agenti lievitanti (la lievitazione biologica, chimica e fisica)</li> <li>- Principali modelli alimentari (dieta mediterranea e la doppia piramide alimentare- ambientale)</li> <li>- Prodotti agroalimentari e la filiera dei prodotti dolciari: i marchi di qualità, la tracciabilità e la rintracciabilità</li> <li>- Le risorse agroalimentari (regionali e nazionali) e il loro impatto ecosostenibile sul territorio</li> <li>- Malattie correlate ad un'alimentazione scorretta (malattie del benessere)</li> <li>- Principi di alimentazione equilibrata: LARN e linee guida per una sana alimentazione.</li> <li>- Processi di conservazione innovativi e tradizionali</li> <li>- Tecniche di cottura innovative</li> <li>- Problemi di ricerca del punto di equilibrio aziendale: Break even point (BEP)</li> <li>- Food and beverage cost e prezzo di vendita</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li> <li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li> <li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li> </ul>

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

## AREA TECNICO PROFESSIONALE

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di prodotti lievitati e dolciari

Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di prodotti lievitati e dolciari, di pasticceria secca, fresca e cioccolateria.

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

## BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare il proprio lavoro</li> <li>- Rispettare i tempi di lavoro</li> <li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>- Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette</li> <li>- Applicare la normativa HACCP</li> <li>- Applicare le corrette procedure di pulizia e riordino dei laboratorio di pasticceria e panificazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li> <li>- Allergeni contenuti nei semilavorati e nelle materie prime</li> <li>- Attrezzature e metodi di cottura</li> <li>- Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale e internazionale</li> <li>- Caratteristiche della preparazione del pan di spagna</li> <li>- Caratteristiche della preparazione della pasta sfoglia</li> <li>- Caratteristiche delle varie preparazioni della pasta frolla</li> <li>- Caratteristiche tecniche delle materie prime.</li> <li>- Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati</li> <li>- Conservazione a temperatura controllata, in mancanza</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le tecniche di conservazione</li> <li>- Applicare metodi e tecniche di cottura</li> <li>- Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti</li> <li>- Applicare tecniche base di produzione di paste fresche e secche e principali tecniche di cucina</li> <li>- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li> <li>- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura</li> <li>- Applicare tecniche di lavorazione delle paste frolle, sfoglia, pan di Spagna, creme e pate e choux</li> <li>- Applicare tecniche di taglio verdure e carni con elementi di cottura base</li> <li>- Identificare le materie prime e le loro caratteristiche</li> <li>- Individuare gli allergeni</li> <li>- Individuare le caratteristiche delle materie prime</li> <li>- Individuare le materie prime adatte alle lavorazioni</li> <li>- Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione</li> <li>- Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite</li> <li>- Utilizzare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche</li> <li>- Utilizzare gli ingredienti nella produzione di dolci per intolleranze e allergie</li> <li>- Utilizzare gli strumenti base per la gestione magazzino</li> <li>- Utilizzare i prodotti per la realizzazione delle paste fresche e delle farce</li> <li>- Utilizzare le principali tecniche di lavorazione</li> <li>- Cogliere la natura, il ruolo, le opportunità, l'impatto delle tecnologie digitali nel mondo contemporaneo e nella vita quotidiana</li> <li>- Cogliere le opportunità di apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali</li> <li>- Impegnarsi in comunità digitali ai fini dell'interazione sociale, di studio, professionali.</li> <li>- Condividere, comunicare e collaborare con gli altri in ambienti digitali</li> <li>- Esercitare la cittadinanza attraverso l'identità digitale e gestire l'identità digitale</li> <li>- Ricercare nel web informazioni,</li> <li>- Distinguere fonti attendibili di dati, informazioni e contenuti digitali presi dal web</li> <li>- Gestire dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Utilizzare, in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza</li> <li>- Comunicare online rispettando netiquette condivise</li> <li>- Sviluppare contenuti digitali</li> <li>- Integrare e rielaborare contenuti digitali nel rispetto di copyright e licenze</li> <li>- Proteggere dispositivi, dati personali, aspetti di privacy nell'accesso e permanenza in ambienti digitali</li> <li>- Adottare un approccio etico, sicuro, responsabile e sostenibile all'utilizzo di degli strumenti digitali.</li> <li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>di ossigeno, per disidratazione</li> <li>- Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata</li> <li>- Elementi base delle creme da farcitura</li> <li>- Elementi base di gestione magazzino</li> <li>- Elementi base di merceologia.</li> <li>- Elementi della cucina nazionale e locale con elementi della preparazione base</li> <li>- Elementi di decorazione, guarnizione e farcitura</li> <li>- Elementi di ergonomia</li> <li>- Elementi di produzione di biscotteria classica</li> <li>- Elementi di produzione di paste ripiene</li> <li>- Elementi di servizio di sala dei prodotti di pasticceria</li> <li>- Elementi di utilizzo di tecniche del freddo e del caldo</li> <li>- Il laboratorio di pasticceria e panificazione: attrezzature e utensili</li> <li>- Ingredienti base per la produzione di prodotti per intolleranze alimentari</li> <li>- Principali elementi di stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati</li> <li>- Processi di farcitura e decorazione prodotti di pasticceria</li> <li>- Processi di lavorazione e di impasto per i prodotti lievitati</li> <li>- Produzione di prodotti da forno classici</li> <li>- Realizzazione della miscelazione di semole, farine, altri ingredienti (es.: spinaci, pomodori, ecc.) per la produzione di pasta fresca artigianale colorata</li> <li>- Sistema di pulizia e relativa normativa dei prodotti utilizzati</li> <li>- Sistema HACCP</li> <li>- Sistemi di organizzazione dei laboratori</li> <li>- Tecniche di produzione a base di pate a choux</li> <li>- Tecniche di produzione di impasti di panificazione lievitati a metodo diretto</li> <li>- Tecniche di produzione di paste fresche</li> <li>- Temperature di conservazione</li> <li>- Tipologie delle farine e caratteristiche tecniche.</li> <li>- Tipologie delle principali materie prime quali: farine, zuccheri, uova, lieviti, grassi, latticini</li> <li>- Tipologie di cioccolato e caratteristiche</li> <li>- Tipologie di frutta e frutta a guscio e caratteristiche</li> <li>- Impatto delle tecnologie digitali sulla società e sulla vita contemporanea.</li> <li>- Struttura generale e caratteristiche dei dispositivi digitali in relazione al loro utilizzo</li> <li>- Sistemi operativi, programmi ed applicazioni, informazioni, dati e loro organizzazione.</li> <li>- Tipi di file in relazione al loro utilizzo ed alle loro potenzialità.</li> <li>- Reti hardware e software, struttura client-server di Internet e problemi di sicurezza.</li> <li>- L'identità digitale: come crearla, gestirla, quali sono i rischi connessi</li> <li>- Limiti, rischi connessi all'utilizzo di internet e delle tecnologie legate ad internet</li> <li>- Sistemi software e hardware di protezione dei dispositivi e dei dati.</li> <li>- Elementi comportamentali e di normativa sulla privacy, sul diritto d'autore e di netiquette.</li> </ul>
---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'utilizzo delle tecnologie digitali nella vita quotidiana ed in quella professionale: le "E-" di</li> <li>- Internet: e-mail e-commerce, e-banking, e-learning, e-government.</li> <li>- Software di navigazione su internet e suo utilizzo per cercare dati ed informazioni online.</li> <li>- La ricerca consapevole nel web, i social network ed i new media come fenomeno e strumento comunicativo</li> <li>- Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionale</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li> <li>- Buone pratiche di creazione di documenti digitali</li> <li>- Linguaggi, forme testuali e caratteri della comunicazione multimediale</li> <li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li> <li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud.</li> <li>- Benessere e rischi specifici del videoterminista e dell'utente di videoterminali.</li> <li>- Sostenibilità e sviluppo del digitale</li> </ul>
---	---

### 3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare il proprio lavoro</li> <li>- Rispettare i tempi di lavoro</li> <li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>- Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette</li> <li>- Applicare la normativa HACCP</li> <li>- Applicare le corrette procedure di pulizia e riordino del laboratorio di pasticceria e panificazione</li> <li>- Applicare metodi e tecniche di cottura</li> <li>- Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti</li> <li>- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li> <li>- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li> <li>- Allergeni contenuti nei semilavorati e nelle materie prime</li> <li>- Caratteristiche tecniche delle materie prime.</li> <li>- Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati</li> <li>- Conservazione a temperatura controllata, in mancanza di ossigeno, per disidratazione e con conservanti</li> <li>- Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata</li> <li>- Creme da farcitura</li> <li>- Dolci al cucchiaio come mousse, bavaresi, ganache, panne cotte, charlotte tiramisù ecc...</li> <li>- Dolci e pani per intolleranze alimentari</li> <li>- Elementi base di gestione magazzino</li> <li>- Elementi base di merceologia.</li> <li>- Elementi di base della pasticceria per buffet salato</li> <li>- Elementi di decorazione (cornetto, pasta di zucchero, marzapane, cioccolato plastico e coloranti alimentari), guarnizione e farcitura</li> <li>- Elementi di produzione biscotteria innovativa</li> </ul>

<p>farcitura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di decorazione.</li> <li>- Applicare tecniche di lavorazione delle paste frolle, sfoglia, pan di spagna, creme e pate e choux</li> <li>- Applicare tecniche di produzione di panificazione e pasticceria per intolleranze alimentari</li> <li>- Applicare tecniche di produzione di pasticceria salata</li> <li>- Applicare tecniche di produzione per dolci al cucchiaino.</li> <li>- Applicare vari metodi di temperaggio delle varie tipologie di cioccolato</li> <li>- Identificare le materie prime, anche di nuova concezione e le loro caratteristiche</li> <li>- Individuare gli allergeni</li> <li>- Individuare le caratteristiche delle materie prime</li> <li>- Individuare le materie prime adatte alle lavorazioni</li> <li>- Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione</li> <li>- Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite</li> <li>- Utilizzare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche</li> <li>- Utilizzare gli ingredienti nella produzione di dolci per intolleranze e allergie</li> <li>- Utilizzare gli strumenti base per la gestione magazzino</li> <li>- Utilizzare le principali tecniche di lavorazione delle uova e della preparazione delle varie tipologie di meringhe</li> <li>- Utilizzare tecniche di produzione di impasti lievitati di pasticceria, panificazione e pizzeria</li> <li>- Utilizzare tecniche di produzione e conservazione di paste fresche e secche, classiche e aromatizzate</li> <li>- Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li> <li>- Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni</li> <li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li> <li>- Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali</li> <li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestione dei processi di pastorizzazione e/o di essiccamento della pasta fresca artigianale e successivo raffreddamento</li> <li>- Il laboratorio di pasticceria e panificazione: attrezzature e utensili</li> <li>- Materie prime per le varie intolleranze e i principali semilavorati in commercio</li> <li>- Metodi di lievitazione e controllo della stessa</li> <li>- Pan di spagna aromatizzati</li> <li>- Preparazioni a base della pasta sfoglia, pasta sfoglia inversa e brisé.</li> <li>- Principali attrezzature ed il loro utilizzo</li> <li>- Principali conservanti/coloranti edulcoranti chimici e naturali</li> <li>- Principali elementi di stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati</li> <li>- Processi di lavorazione e di impasto per i prodotti lievitati</li> <li>- Produzione di prodotti da forno innovativi con l'utilizzo di nuove materie prime</li> <li>- Produzioni a base di pate a choux</li> <li>- Realizzazione della miscelazione di semole, farine, altri ingredienti per la produzione di pasta fresca artigianale colorata</li> <li>- Sistema di pulizia e relativa normativa dei prodotti utilizzati</li> <li>- Sistema HACCP</li> <li>- Sistemi di organizzazione dei laboratori</li> <li>- Taglio e realizzazione dei diversi formati della pasta artigianale</li> <li>- Tecniche di base di pizzeria da ristorazione</li> <li>- Tecniche di produzione di cioccolateria con varie tipologie di cioccolato e surrogati</li> <li>- Tecniche di produzione di panificazione con preimpasti e fermentazioni per la produzione di pani classici del territorio</li> <li>- Tecniche di produzione lievitati di pasticceria classici come brioches e focacce dolci e innovativi</li> <li>- Tecniche e tecnologie di produzione di semifreddi sia a base parfait che di meringa</li> <li>- Temperature di conservazione</li> <li>- Tipologie delle materie prime quali: farine, zuccheri, uova, lieviti, grassi, latticini, cioccolato</li> <li>- Tipologie di frutta e frutta a guscio e caratteristiche</li> <li>- Tipologie di semilavorati di settore.</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li> <li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li> <li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li> <li>- Software specifico di settore</li> </ul>
--	--





**Provincia Autonoma di Trento**

**SEZIONE SPECIFICA**  
**DEL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE DI IeFP**

**OPERATORE DI CUCINA**

**Area Matematica e scientifica**

**Area Tecnico professionale**

# AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA

## COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

## BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche</li> <li>- Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento</li> <li>- Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche</li> <li>- Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni e calcolare errori</li> <li>- Classificare materiali/prodotti sulla base delle loro proprietà</li> <li>- Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti</li> <li>- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti</li> <li>- Nozioni di microbiologia, igiene degli alimenti, igiene professionale: Igiene nel settore ristorativo: il sistema HACCP (requisiti funzionali e logistici di una cucina professionale e lo smaltimento dei rifiuti), l'igiene della persona, igiene degli alimenti (stoccaggio della merce e conservazione di alimenti deperibili e non deperibili)</li> <li>- Concetti fondamentali di biologia: la cellula procariote, eucariote animale e vegetale. I cinque regni degli esseri viventi</li> <li>- La microbiologia e i microrganismi dei prodotti di settore: batteri, protozoi, funghi, lieviti, muffe, virus e parassiti.</li> <li>- Le contaminazioni alimentari, principali agenti contaminanti e malattie trasmesse dagli alimenti: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni</li> <li>- Concetti fondamentali di chimica: atomi, molecole, Tavola periodica degli elementi, stati di aggregazione della materia, principali reazioni chimiche, pH</li> <li>- Macro e micronutrienti: aspetti chimici, classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno giornaliero, carenze ed eccessi nell'alimentazione e loro presenza nei 5 gruppi alimentari.</li> <li>- Digestione, assorbimento e utilizzazione dei nutrienti: anatomia e fisiologia dell'apparato digerente</li> <li>- Il metabolismo e la bioenergetica: definizione di Caloria e Joule, catabolismo, anabolismo, bilancio energetico, metabolismo basale, l'attività fisica, TID, metabolismo totale, peso reale ed ideale, IMC</li> <li>- Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, alimentazione equilibrata e malnutrizioni (diabete, obesità, gotta, malattie cardiovascolari) cenni su allergie e intolleranze alimentari</li> <li>- Conservazione degli alimenti: cause e conseguenze</li> </ul>

	<p>della loro alterazione; tecniche di conservazione: metodi chimici, fisici, chimico-fisici e biologici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cottura degli alimenti: metodi di trasmissione del calore e principali tecniche di cottura,</li> <li>- Gli effetti e le modificazioni a carico dei principi nutritivi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- reazione chimica di Maillard</li> <li>- caramellizzazione e dei glucidi semplici</li> <li>- la denaturazione proteica</li> <li>- il punto di fumo</li> </ul> </li> <li>- Confezioni alimentari ed etichette: lettura delle etichette secondo la normativa vigente (indicazioni obbligatorie)</li> </ul>
--	---

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

### 3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare i fenomeni connessi ai processi lavorativi che possono essere indagati ed affrontati in modo scientifico</li> <li>- Riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse al proprio ambito professionale</li> <li>- Utilizzare il linguaggio scientifico</li> <li>- Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche</li> <li>- Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento</li> <li>- Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche</li> <li>- Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un'osservazione</li> <li>- Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l'interazione diretta e l'analisi strumentale</li> <li>- Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni</li> <li>- Valutare l'attendibilità di una misura e gli errori che la caratterizzano</li> <li>- Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale</li> <li>- Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li> <li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li> <li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di base dell'area scientifica e di settore: linguaggi, concetti, principi e metodi di analisi e ricerca, metodo di indagine scientifica</li> <li>- Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico</li> <li>- Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile</li> <li>- Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine</li> <li>- Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli</li> <li>- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti</li> <li>- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti</li> <li>- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione: i 14 allergeni secondo la normativa di riferimento, l'intolleranza al lattosio, l'intolleranza al glutine, le malattie del benessere</li> <li>- Principi di alimentazione equilibrata: LARN e linee guida per una sana alimentazione.</li> <li>- Il calcolo calorico-nutrizionale</li> <li>- I principali modelli alimentari (dieta Mediterranea e la doppia piramide alimentare/ambientale)</li> <li>- Classificazione degli alimenti e delle bevande (vino) con particolare riferimento a quelle utilizzate durante le attività di laboratorio (menù): la classificazione <ul style="list-style-type: none"> <li>- in base all'origine merceologica (animale, vegetale, fungina, minerale)</li> <li>- in base agli aspetti tecnico-produttivi (freschi, conservati, trasformati)</li> <li>- in base alla funzione prevalente (energetica, plastica, bioregolativi o protettivi)</li> <li>- in base all'importanza nella dieta( primari ed accessori)</li> <li>- in base alla stagionalità</li> </ul> </li> <li>- Funzione nutrizionale dei principi nutritivi (energetica, plastica, bioregolatrice)</li> <li>- Conoscenze merceologiche, chimico-fisiche e</li> </ul>

	<p>nutrizionali degli alimenti primari e accessori</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I cereali e derivati</li> <li>- I legumi</li> <li>- I prodotti ortofrutticoli</li> <li>- La carne e i salumi</li> <li>- I prodotti ittici</li> <li>- Le uova</li> <li>- Il latte e i derivati</li> <li>- Gli oli e i grassi</li> <li>- Il sale, le erbe aromatiche e le spezie</li> <li>- Controllo ed analisi di qualità degli alimenti (principi nutritivi presenti nelle materie prime dei menù proposti)</li> <li>- Risorse agroalimentari del territorio e il loro impatto ecosostenibile Introduzione ai prodotti agroalimentari, la filiera dei prodotti, i principali marchi di qualità,</li> <li>- Il menu ecosostenibile: scelta dei prodotti ed analisi di un menu</li> <li>- Problemi di ricerca del punto di equilibrio aziendale: Break even point (BEP)</li> <li>- Food and beverage cost e prezzo di vendita</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li> <li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li> <li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li> </ul>
--	---

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

# AREA TECNICO PROFESSIONALE

## COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

## BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare il proprio lavoro</li> <li>- Rispettare i tempi di lavoro</li> <li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>- Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti</li> <li>- Applicare la normativa HACCP</li> <li>- Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti</li> <li>- Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore</li> <li>- Ruoli della brigata di cucina</li> <li>- Tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>- Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare</li> <li>- Elementi di ergonomia</li> <li>- Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati</li> <li>- Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata</li> <li>- Elementi base di gestione magazzino</li> <li>- Elementi base di stoccaggio, conservazione, confezionamento</li> <li>- Strumenti per la conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento)</li> <li>- Normativa conservazione prodotti (temperature e disposizione)</li> <li>- Tipologie di menu</li> <li>- Tecniche di redazione di ricette</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti in base alla normativa di riferimento</li> <li>- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li> <li>- Applicare tecniche base per la gestione magazzino</li> <li>- Selezionare le materie prime in base alle lavorazioni da svolgere</li> <li>- Utilizzare le materie prime in base alle caratteristiche merceologiche</li> <li>- Individuare le differenze nelle tipologie delle materie prime</li> <li>- Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite</li> <li>- Utilizzare metodi di cottura</li> <li>- Produrre in autonomia piatti della tradizione locale, nazionale e internazionale</li> <li>- Utilizzare tecniche di decorazione del piatto</li> <li>- Utilizzare tecniche per la fermentazione di impasti lievitati da ristorazione</li> <li>- Produrre dolci tipici della ristorazione</li> <li>- Applicare metodi di produzione della panificazione da ristorazione</li> <li>- Utilizzare forme di regolazione dei processi di cottura</li> <li>- Individuare gli allergeni</li> <li>- Utilizzare gli ingredienti nella produzione di pietanze per intolleranze e allergie</li> <li>- Individuare tecniche per migliorare il risultato finale</li> <li>- Applicare tecniche di cottura adatte alle materie prime utilizzate</li> <li>- Predisporre i semilavorati in porzioni</li> <li>- Produrre semilavorati base come fondi, creme, impasti, farce</li> <li>- Preparare semilavorati per prodotti lievitati</li> <li>- Preparare proposte in linea con le nuove tendenze e necessità alimentari</li> <li>- Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti</li> <li>- Cogliere la natura, il ruolo, le opportunità, l'impatto delle tecnologie digitali nel mondo contemporaneo e nella vita quotidiana</li> <li>- Cogliere le opportunità di apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali</li> <li>- Impegnarsi in comunità digitali ai fini dell'interazione sociale, di studio, professionali.</li> <li>- Condividere, comunicare e collaborare con gli altri in ambienti digitali</li> <li>- Esercitare la cittadinanza attraverso l'identità digitale e gestire l'identità digitale</li> <li>- Ricercare nel web informazioni,</li> <li>- Distinguere fonti attendibili di dati, informazioni e contenuti digitali presi dal web</li> <li>- Gestire dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Utilizzare, in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza</li> <li>- Comunicare online rispettando netiquette condivise</li> <li>- Sviluppare contenuti digitali</li> <li>- Integrare e rielaborare contenuti digitali nel rispetto di copyright e licenze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali tipologie di tagli</li> <li>- Tecniche di cottura tradizionali e innovative</li> <li>- Stagionalità dei prodotti</li> <li>- Normativa sugli allergeni</li> <li>- Merceologia dei prodotti alimentari base (carne, uova, farine, latticini, verdure)</li> <li>- Basi per la decorazione di piatti e dolci da ristorazione</li> <li>- Processi d'impasto per prodotti di cucina e di pasticceria</li> <li>- Caratteristiche della cucina nazionale, internazionale e locale</li> <li>- Processi di produzione di piatti e dolci tradizionali</li> <li>- Tecniche di panificazione da ristorazione</li> <li>- Processi di farcitura dei prodotti</li> <li>- Abbinamento enogastronomico</li> <li>- Tecniche di impasto e controllo della lievitazione</li> <li>- Caratteristiche tecniche delle materie prime utilizzate</li> <li>- Processi di cottura dei vari ingredienti</li> <li>- Basi per la porzionatura delle pietanze e semilavorati</li> <li>- Caratteristiche tecniche delle materie prime (carne, uova, farine, latticini, verdure)</li> <li>- Tecniche di taglio delle materie prime</li> <li>- Metodi di conservazione degli alimenti</li> <li>- Processi di produzione di impasti, fondi e salse madri</li> <li>- Processi di produzione di creme dolci e salate per farcitura</li> <li>- Basi per la produzione di preimpasti lievitati</li> <li>- Mise en place della postazione</li> <li>- Impatto delle tecnologie digitali sulla società e sulla vita contemporanea.</li> <li>- Struttura generale e caratteristiche dei dispositivi digitali in relazione al loro utilizzo</li> <li>- Sistemi operativi, programmi ed applicazioni, informazioni, dati e loro organizzazione.</li> <li>- Tipi di file in relazione al loro utilizzo ed alle loro potenzialità.</li> <li>- Reti hardware e software, struttura client-server di Internet e problemi di sicurezza.</li> <li>- L'identità digitale: come crearla, gestirla, quali sono i rischi connessi</li> <li>- Limiti, rischi connessi all'utilizzo di internet e delle tecnologie legate ad internet</li> <li>- Sistemi software e hardware di protezione dei dispositivi e dei dati.</li> <li>- Elementi comportamentali e di normativa sulla privacy, sul diritto d'autore e di netiquette.</li> <li>- L'utilizzo delle tecnologie digitali nella vita quotidiana ed in quella professionale: le "E-" di</li> <li>- Internet: e-mail e-commerce, e-banking, e-learning, e-government.</li> <li>- Software di navigazione su internet e suo utilizzo per cercare dati ed informazioni online.</li> <li>- La ricerca consapevole nel web, i social network ed i new media come fenomeno e strumento comunicativo</li> <li>- Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionale</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li> <li>- Buone pratiche di creazione di documenti digitali</li> <li>- Linguaggi, forme testuali e caratteri della comunicazione multimediale</li> </ul>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proteggere dispositivi, dati personali, aspetti di privacy nell'accesso e permanenza in ambienti digitali</li> <li>- Adottare un approccio etico, sicuro, responsabile e sostenibile all'utilizzo di degli strumenti digitali.</li> <li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li> <li>- Applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li> <li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud.</li> <li>- Benessere e rischi specifici del videoterminista e dell'utente di videotermini.</li> <li>- Sostenibilità e sviluppo del digitale</li> </ul>
---	--

### 3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare il proprio lavoro</li> <li>- Rispettare i tempi di lavoro</li> <li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>- Predisporre in forma scritta le sequenze necessarie alla realizzazione del prodotto.</li> <li>- Applicare la normativa HACCP.</li> <li>- Identificare filiere e produzioni agroalimentare a basso impatto ambientale.</li> <li>- Applicare il criterio di stagionalità delle materie prime.</li> <li>- Adottare comportamenti di prevenzione in materia di spreco alimentare e di risorse energetiche.</li> <li>- Individuare tecniche di riutilizzo e di recupero della parte edibile degli avanzi/scarti.</li> <li>- Valorizzare le ricette tipiche del territorio e regionali per lo sviluppo di una gastronomia sostenibile.</li> <li>- Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione delle materie prime.</li> <li>- Applicare tecniche di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari.</li> <li>- Applicare le principali tecniche di conservazione di materie prime e semilavorati in funzione del loro utilizzo.</li> <li>- Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati.</li> <li>- Cogliere i principali canali di approvvigionamento.</li> <li>- Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare.</li> <li>- Predisporre la linea e la postazione di lavoro sulla base delle indicazioni ricevute.</li> <li>- Applicare metodi di cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.</li> <li>- Modelli di organizzazione della brigata anche in relazione al ruolo rivestito.</li> <li>- Moduli di acquisto e stoccaggio materiale</li> <li>- Format di stesura di una ricetta.</li> <li>- Elementi di ergonomia.</li> <li>- Tecniche e tecnologie del settore gastronomico-ristorativo.</li> <li>- Concetto di evoluzione tecnica e tecnologica nei processi di lavorazione/cottura.</li> <li>- Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati.</li> <li>- Sistemi di conduzione del calore in relazione alla tecnica utilizzata.</li> <li>- Metodi di scelta di attrezzature utensili e macchinari in relazione al risultato atteso.</li> <li>- Il sistema HACCP.</li> <li>- Sistemi e tecniche/tecnologie di cottura a risparmio energetico.</li> <li>- Alimenti e produzioni di prodotti locali.</li> <li>- Concetto di filiera lunga e di filiera corta.</li> <li>- Ingredienti/alimenti prodotti tenendo conto della sostenibilità ambientale.</li> <li>- La cucina del riuso.</li> <li>- La cucina tipica per promuovere il territorio e la sostenibilità ambientale.</li> <li>- Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti.</li> <li>- Procedure di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari.</li> <li>- Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti.</li> <li>- Tecniche di controllo e analisi organolettica degli alimenti.</li> <li>- Tecniche, materiali e macchinari utili alla conservazione.</li> <li>- Elementi di gestione delle giacenze.</li> <li>- Classificazione dei prodotti alimentari.</li> <li>- Prodotti enogastronomici.</li> <li>- Tecniche di preparazione e di cottura degli alimenti.</li> <li>- Tipologie di taglio delle materie prime crude e cotte.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura.</li> <li>- Applicare tecniche di preparazione e cottura dei prodotti da forno.</li> <li>- Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti gastronomici.</li> <li>- Realizzare pietanze contestualmente alla tipologia di menù.</li> <li>- Realizzare dessert e prodotti dolciari contestualmente alla tipologia di menù.</li> <li>- Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso.</li> <li>- Riconoscere le diverse tipologie di farine e metodo di impiego.</li> <li>- Produrre impasti lievitati per pizza secondo le diverse varianti di composizione.</li> <li>- Progettare la presentazione del piatto/prodotto.</li> <li>- Realizzare proposte gastronomiche per regimi alimentari specifici.</li> <li>- Realizzare proposte gastronomiche coerenti col principio di stagionalità.</li> <li>- Elaborare piatti del territorio regionale e nazionale.</li> <li>- Riconoscere le nuove tendenze di mercato.</li> <li>- Collocare le proposte gastronomiche all'interno dei diversi momenti/contesti ristorativi.</li> <li>- Effettuare il servizio ristorante .</li> <li>- Applicare metodi e tecniche di lavorazione delle materie prime.</li> <li>- Applicare criteri di selezione delle materie prime</li> <li>- Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere.</li> <li>- Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione.</li> <li>- Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé).</li> <li>- Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate.</li> <li>- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura.</li> <li>- Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.</li> <li>- Produrre impasti lievitati secondo le diverse varianti di composizione.</li> <li>- Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li> <li>- Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni</li> <li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li> <li>- Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali</li> <li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipologie di impasti di base.</li> <li>- Tecniche di cottura tradizionali e innovative.</li> <li>- Tipologie di dessert.</li> <li>- Processi di farcitura e decorazione.</li> <li>- Tecniche di pasticceria e arte bianca adatti alla ristorazione.</li> <li>- Caratteristiche nutrizionali delle materie prime.</li> <li>- Piatti e prodotti della cucina regionale e italiana.</li> <li>- Metodi di valorizzazione del prodotto.</li> <li>- Tecniche di presentazione del piatto/prodotto</li> <li>- Processi di impasto e preparazione prodotti da forno e pizzeria.</li> <li>- Processo di farcitura e cottura prodotti di pizzeria.</li> <li>- Tipologie e classificazione delle farine e degli agenti lievitanti.</li> <li>- Tecniche di redazione della ricetta.</li> <li>- Tecniche e criteri di elaborazione del menù.</li> <li>- Organizzazione e funzionamento del reparto cucina.</li> <li>- Elementi di dietetica in relazione a bisogni specifici.</li> <li>- Tecniche di servizio e impiattamento.</li> <li>- Concetto di stagionalità.</li> <li>- Tipologie di menu in relazione al sistema d'offerta.</li> <li>- Elementi di innovazione e di tendenza del mondo ristorativo.</li> <li>- Procedure di valutazione/autovalutazione dei risultati raggiunti.</li> <li>- Criteri di valorizzazione della stagionalità nella preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari.</li> <li>- Elementi di gastronomia.</li> <li>- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi.</li> <li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari.</li> <li>- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina.</li> <li>- Utensili e attrezzature per la preparazione e cottura dei cibi.</li> <li>- Tecniche di pasticceria.</li> <li>- Tecniche di preparazione impasti lievitati.</li> <li>- Criteri di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari nel rispetto della sostenibilità ambientale.</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li> <li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li> <li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li> <li>- Software specifico di settore</li> </ul>
---	---





**Provincia Autonoma di Trento**

**SEZIONE SPECIFICA**  
**DEL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE DI IeFP**

**OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA E BAR**

**Area Matematica e scientifica**

**Area Tecnico professionale**

# AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA

## COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

## BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche</li> <li>- Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento</li> <li>- Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche</li> <li>- Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni e calcolare errori</li> <li>- Classificare materiali/prodotti sulla base delle loro proprietà</li> <li>- Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti</li> <li>- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti</li> <li>- Nozioni di microbiologia, igiene degli alimenti, igiene professionale: Igiene nel settore ristorativo: il sistema HACCP (requisiti funzionali e logistici di una cucina professionale e lo smaltimento dei rifiuti), l'igiene della persona, igiene degli alimenti (stoccaggio della merce e conservazione di alimenti deperibili e non deperibili)</li> <li>- Concetti fondamentali di biologia: la cellula procariote, eucariote animale e vegetale. I cinque regni degli esseri viventi</li> <li>- La microbiologia e i microrganismi dei prodotti di settore: bevande alcoliche, aceto, yogurt; batteri, protozoi, funghi, lieviti, muffe, virus e parassiti.</li> <li>- Le contaminazioni alimentari, principali agenti contaminanti e malattie trasmesse dagli alimenti: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni</li> <li>- Concetti fondamentali di chimica: atomi, molecole, Tavola periodica degli elementi, stati di aggregazione della materia, principali reazioni chimiche, pH</li> <li>- Macro e micronutrienti: aspetti chimici, classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno giornaliero, carenze ed eccessi nell'alimentazione e loro presenza nei 5 gruppi alimentari.</li> <li>- Digestione, assorbimento e utilizzazione dei nutrienti: anatomia e fisiologia dell'apparato digerente</li> <li>- Il metabolismo e la bioenergetica: definizione di Caloria e Joule, catabolismo, anabolismo, bilancio energetico, metabolismo basale, l'attività fisica, TID, metabolismo totale, peso reale ed ideale, IMC</li> <li>- Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, alimentazione equilibrata e malnutrizioni (diabete, obesità, gotta, malattie cardiovascolari) cenni su allergie e intolleranze alimentari</li> <li>- Conservazione degli alimenti: cause e conseguenze della loro alterazione; tecniche di conservazione:</li> </ul>

	<p>metodi chimici, fisici, chimico-fisici e biologici (le fermentazioni: lattica, alcolica, propionica, acetica)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cottura degli alimenti</li> <li>- Gli effetti e le modificazioni a carico dei principi nutritivi, con particolare riferimento alle lavorazioni di sala:</li> <li>- reazione chimica di Maillard</li> <li>- caramellizzazione e dei glucidi semplici</li> <li>- la denaturazione proteica</li> <li>- il punto di fumo</li> <li>- evaporazione dell'alcol durante la flambatura</li> <li>- Confezioni alimentari ed etichette: lettura delle etichette secondo la normativa vigente (indicazioni obbligatorie) nello specifico bevande alcoliche e analcoliche</li> </ul>
--	---

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

### 3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare i fenomeni connessi ai processi lavorativi che possono essere indagati ed affrontati in modo scientifico</li> <li>- Riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse al proprio ambito professionale</li> <li>- Utilizzare il linguaggio scientifico</li> <li>- Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche</li> <li>- Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento</li> <li>- Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche</li> <li>- Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un'osservazione</li> <li>- Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l'interazione diretta e l'analisi strumentale</li> <li>- Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni</li> <li>- Valutare l'attendibilità di una misura e gli errori che la caratterizzano</li> <li>- Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale</li> <li>- Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li> <li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li> <li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di base dell'area scientifica e di settore: linguaggi, concetti, principi e metodi di analisi e ricerca, metodo di indagine scientifica</li> <li>- Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico</li> <li>- Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile</li> <li>- Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine</li> <li>- Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli</li> <li>- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti</li> <li>- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti</li> <li>- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione: i 14 allergeni secondo la normativa di riferimento, l'intolleranza al lattosio, l'intolleranza al glutine, le malattie del benessere, uso e abuso di alcol</li> <li>- Principi di alimentazione equilibrata: LARN e linee guida per una sana alimentazione.</li> <li>- Il calcolo alcolometrico e calorico-nutrizionale</li> <li>- I principali modelli alimentari (dieta Mediterranea e la doppia piramide alimentare/ambientale)</li> <li>- Classificazione degli alimenti e delle bevande (vino) con particolare riferimento a quelle utilizzate durante le attività di laboratorio (menù): la classificazione</li> <li>- in base all'origine merceologica (animale, vegetale, fungina, minerale)</li> <li>- in base agli aspetti tecnico-produttivi (freschi, conservati, trasformati)</li> <li>- in base alla funzione prevalente (energetica, plastica, bioregolativi o protettivi)</li> <li>- in base all'importanza nella dieta (primari ed accessori)</li> <li>- in base alla stagionalità</li> <li>- Funzione nutrizionale dei principi nutritivi (energetica,</li> </ul>

	<p>plastica, bioregolatrice)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti primari e accessori</li> <li>- Le bevande analcoliche</li> <li>- Le acque</li> <li>- Le bevande nervine</li> <li>- Le bevande alcoliche fermentate</li> <li>- Le bevande alcoliche distillate e liquorose</li> <li>- Il sale, l'aceto, le erbe aromatiche e le spezie</li> <li>- Oli e grassi</li> <li>- Le uova</li> <li>- Il latte e i suoi derivati</li> <li>- La frutta fresca e oleosa</li> <li>- I dolcificanti naturali ed artificiali</li> <li>- La chimica delle fermentazioni e la distillazione</li> <li>- Controllo ed analisi di qualità degli alimenti (principi nutritivi presenti nelle materie prime dei menù proposti)</li> <li>- Risorse agroalimentari del territorio e il loro impatto ecosostenibile Introduzione ai prodotti agroalimentari, la filiera dei prodotti, i principali marchi di qualità</li> <li>- Il menu ecosostenibile: scelta dei prodotti ed analisi di un menu</li> <li>- Problemi di ricerca del punto di equilibrio aziendale: Break even point (BEP)</li> <li>- Food and beverage cost e prezzo di vendita</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li> <li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li> <li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li> </ul>
--	--

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

## AREA TECNICO PROFESSIONALE

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Preparare bevande, snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti

Realizzare l'allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contesto

Servire in sala pasti e bevande anche di nuova tendenza, attuando comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

## BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare il proprio lavoro</li> <li>- Rispettare i tempi di lavoro</li> <li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>- Utilizzare metodiche e applicare procedure di pulizia e riordino dei laboratori utilizzati</li> <li>- Applicare le principali tecniche per la conservazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li> <li>- Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo</li> <li>- Elementi base di pianificazione di sala bar</li> <li>- Procedure e tecniche di pulizia e riordino</li> <li>- Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti</li> <li>- Normativa inerente la conservazione degli alimenti</li> <li>- Principi di HACCP e di sicurezza alimentare</li> <li>- Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti</li> </ul>

<p>degli alimenti in funzione del loro utilizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati</li> <li>- Distinguere le tipologie di materie prime e dei semilavorati</li> <li>- Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare</li> <li>- Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari</li> <li>- Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti</li> <li>- Preparare la linea di preparazione dei prodotti</li> <li>- Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione</li> <li>- Applicare tecniche di allestimento della sala</li> <li>- Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema</li> <li>- Applicare modalità operative per l'accoglienza e l'assistenza del cliente</li> <li>- Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande</li> <li>- Effettuare semplici lavorazioni in sala</li> <li>- Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti</li> <li>- Stendere le comande e gli ordini</li> <li>- Cogliere la natura, il ruolo, le opportunità, l'impatto delle tecnologie digitali nel mondo contemporaneo e nella vita quotidiana</li> <li>- Cogliere le opportunità di apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali</li> <li>- Impegnarsi in comunità digitali ai fini dell'interazione sociale, di studio, professionali.</li> <li>- Condividere, comunicare e collaborare con gli altri in ambienti digitali</li> <li>- Esercitare la cittadinanza attraverso l'identità digitale e gestire l'identità digitale</li> <li>- Ricercare nel web informazioni,</li> <li>- Distinguere fonti attendibili di dati, informazioni e contenuti digitali presi dal web</li> <li>- Gestire dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Utilizzare, in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza</li> <li>- Comunicare online rispettando netiquette condivise</li> <li>- Sviluppare contenuti digitali</li> <li>- Integrare e rielaborare contenuti digitali nel rispetto di copyright e licenze</li> <li>- Proteggere dispositivi, dati personali, aspetti di privacy nell'accesso e permanenza in ambienti digitali</li> <li>- Adottare un approccio etico, sicuro, responsabile e sostenibile all'utilizzo di degli strumenti digitali.</li> <li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li> <li>- Applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificazione merceologica delle materie prime</li> <li>- Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate</li> <li>- Tecniche di presentazione dei prodotti</li> <li>- Tecniche base di servizio</li> <li>- Tipologie e caratteristiche base dei diversi prodotti in uso al contesto di lavoro</li> <li>- Caratteristiche e classificazione delle principali attrezzature di sala</li> <li>- Tecniche base di allestimento del buffet</li> <li>- Tecniche di decorazione sala e tavoli</li> <li>- Tecniche e tipologie di mise en place di sala</li> <li>- Normativa e modulistica di settore relativa all'accoglienza dell'ospite</li> <li>- Tipologie di lavorazioni davanti al cliente</li> <li>- Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala</li> <li>- Regole di servizio e somministrazione di cibi e bevande</li> <li>- Stili e modalità di servizio e somministrazione dei prodotti</li> <li>- Strumenti per il servizio di sala</li> <li>- Gestione della comanda e dei tempi di servizio</li> <li>- Impatto delle tecnologie digitali sulla società e sulla vita contemporanea.</li> <li>- Struttura generale e caratteristiche dei dispositivi digitali in relazione al loro utilizzo</li> <li>- Sistemi operativi, programmi ed applicazioni, informazioni, dati e loro organizzazione.</li> <li>- Tipi di file in relazione al loro utilizzo ed alle loro potenzialità.</li> <li>- Reti hardware e software, struttura client-server di Internet e problemi di sicurezza.</li> <li>- L'identità digitale: come crearla, gestirla, quali sono i rischi connessi</li> <li>- Limiti, rischi connessi all'utilizzo di internet e delle tecnologie legate ad internet</li> <li>- Sistemi software e hardware di protezione dei dispositivi e dei dati.</li> <li>- Elementi comportamentali e di normativa sulla privacy, sul diritto d'autore e di netiquette.</li> <li>- L'utilizzo delle tecnologie digitali nella vita quotidiana ed in quella professionale: le "E-" di</li> <li>- Internet: e-mail e-commerce, e-banking, e-learning, e-government.</li> <li>- Software di navigazione su internet e suo utilizzo per cercare dati ed informazioni online.</li> <li>- La ricerca consapevole nel web, i social network ed i new media come fenomeno e strumento comunicativo</li> <li>- Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionale</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li> <li>- Buone pratiche di creazione di documenti digitali</li> <li>- Linguaggi, forme testuali e caratteri della comunicazione multimediale</li> <li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li> <li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud.</li> </ul>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Benessere e rischi specifici del videoterminalista e dell'utente di videoterminali.</li> <li>- Sostenibilità e sviluppo del digitale</li> </ul>
--	--

### 3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare il proprio lavoro</li> <li>- Rispettare i tempi di lavoro</li> <li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>- Identificare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso</li> <li>- Individuare l'importanza delle produzioni locali finalizzata alla vendita, promozione e valorizzazione del territorio</li> <li>- Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo</li> <li>- Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati</li> <li>- Distinguere le tipologie di materie prime e dei semilavorati</li> <li>- Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare</li> <li>- Applicare controlli, procedure, metodi e confezionamento di prodotti alimentari in entrata e in uscita al reparto</li> <li>- Individuare le nuove tendenze alimentari</li> <li>- Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari</li> <li>- Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti</li> <li>- Preparare la linea di preparazione dei prodotti</li> <li>- Preparare cibi e bevande in funzione del contesto lavorativo</li> <li>- Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione</li> <li>- Applicare tecniche di allestimento della sala</li> <li>- Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema</li> <li>- Scegliere e predisporre la mise en place di sala e banchetti in funzione del servizio o dell'evento</li> <li>- Applicare modalità operative per l'accoglienza e l'assistenza del cliente</li> <li>- Applicare stili di servizio idoneo al contesto</li> <li>- Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li> <li>- Tecniche di pianificazione dell'accoglienza e gestione del cliente</li> <li>- Controlli base di prodotti alimentari</li> <li>- Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti</li> <li>- Normativa inerente la conservazione degli alimenti</li> <li>- Principi di HACCP e di sicurezza alimentare</li> <li>- Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti</li> <li>- Classificazione merceologica delle materie prime</li> <li>- Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate</li> <li>- Tecniche di presentazione dei prodotti</li> <li>- Tecniche di servizio di bar</li> <li>- Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti</li> <li>- Caratteristiche e classificazione delle attrezzature di sala</li> <li>- Criteri e regole di allestimento di buffet</li> <li>- Tecniche di allestimento del buffet</li> <li>- Tecniche di decorazione di tendenza di sala e tavoli</li> <li>- Tecniche e tipologie di mise en place di sala in funzione della tipologia di servizio</li> <li>- Tipologie di servizio di banchettistica ed eventi</li> <li>- Lavorazioni davanti al cliente</li> <li>- Organizzazione, funzionamento ed interazioni tra reparti sala e cucina</li> <li>- Regole di servizio e somministrazione delle bevande</li> <li>- Stili e modalità di servizio delle vivande</li> <li>- Strumenti innovativi per il servizio di sala</li> <li>- Gestione della comanda e dei tempi</li> <li>- Tipologie e tecniche di servizio al tavolo e in contesti diversi</li> <li>- Tecniche, utensili e strumenti di lavorazione, di cottura, di finitura di alimenti e pietanze in sala</li> <li>- Tecniche e stili di accoglienza e assistenza del cliente</li> <li>- Elementi di enologia ed enografia del territorio</li> <li>- Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime</li> <li>- Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>- Curare le prenotazioni in sala</li><li>- Effettuare lavorazioni davanti al cliente in sala</li><li>- Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti con particolare riferimento alle produzioni locali</li><li>- Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale all'interazione tra i reparti</li><li>- Applicare metodi di lavorazione degli alimenti</li><li>- Applicare regole per la somministrazione di prodotti da banco</li><li>- Applicare tecniche di gestione del reclamo</li><li>- Individuare strumenti ed attrezzature adatte alle attività sulla base delle procedure previste</li><li>- Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti anche innovativi di banco bar</li><li>- Applicare tecniche di servizio al tavolo</li><li>- Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali</li><li>- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li><li>- Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni</li><li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li><li>- Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali</li><li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li></ul>	<p>multimediali e loro presentazione</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li><li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li><li>- Software specifico di settore</li></ul>
--	---





Provincia Autonoma di Trento

**PIANI DI STUDIO**  
**DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE**  
**IN PROVINCIA DI TRENTO**

**SEZIONI SPECIFICHE DEI PERCORSI**  
**DI DIPLOMA PROFESSIONALE**  
**SUCCESSIVI AL CONSEGUIMENTO**  
**DELLA QUALIFICA**



**Provincia Autonoma di Trento**

**SEZIONE SPECIFICA**

**DEL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE DI IeFP  
(SUCCESSIVO AL CONESGUIMENTO DELLA QUALIFICA) DI**

**TECNICO DELLA PANIFICAZIONE E DI  
PASTICCERIA**

**Area Matematica e scientifica**

**Area Tecnico professionale**

# AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA

## 4° ANNO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cogliere le opportunità tecnologiche e tecniche per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio</li> <li>- Utilizzare il linguaggio scientifico</li> <li>- Trattare e smaltire i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche</li> <li>- Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche</li> <li>- Individuare cause, conseguenze e avanzare soluzioni in relazione ai diversi fenomeni osservati</li> <li>- Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l'interazione diretta e l'analisi strumentale</li> <li>- Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un'osservazione</li> <li>- Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale</li> <li>- Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali</li> <li>- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali</li> <li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti</li> <li>- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti</li> <li>- Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico</li> <li>- Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile</li> <li>- Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine</li> <li>- Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli</li> <li>- Aspetti fisico-chimici e organolettici di prodotti di origine vegetale e animale destinati al consumo o trasformati</li> <li>- Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari</li> <li>- Elementi di microbiologia: ruolo dei microrganismi negli alimenti; processi ed effetti delle alterazioni microbiche</li> <li>- Fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici per le diverse tipologie di prodotti alimentari</li> <li>- I batteri e le sostanze contaminanti degli alimenti: classificazione e modalità di rilevazione</li> <li>- I marchi di tutela territoriali</li> <li>- Muffe e aflatoxine</li> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Normativa specifica in materia di allergeni</li> <li>- Normativa specifica in materia di tracciabilità e</li> </ul>

	<p>contraffazione dei prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Regimi alimentari ed elementi di dietetica</li><li>- Significato di contaminazione: microrganismi indicatori di tipicità, qualità, salubrità Elementi di nutrizionismo e di nutraceutica</li><li>- Riparti semplici e composti diretti e inversi</li><li>- Matematica finanziaria: regimi di capitalizzazione</li><li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li><li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li><li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li></ul>
--	--

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

# AREA TECNICO PROFESSIONALE

## 4° ANNO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare

Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite

Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali

Intervenire nelle attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure

Intervenire nelle attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure

Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>- Organizzare il proprio lavoro</li><li>- Rispettare i tempi di lavoro</li><li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li><li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li><li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li><li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li><li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li><li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li><li>- Nozioni di primo soccorso</li><li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li><li>- Alimenti DOP/IGP e prodotti eco/biologici</li><li>- Analisi dei costi e del rapporto qualità/prezzo</li><li>- Applicativi di gestione magazzino</li></ul>

<p>norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>- Adottare procedure e tecniche di utilizzo e mantenimento della catena del freddo</li> <li>- Adottare tecniche innovative e creative per la preparazione di prodotti</li> <li>- Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche di panificazione e pasticceria</li> <li>- Applicare criteri di economicità, di verifica dei costi e del rapporto qualità/prezzo</li> <li>- Applicare criteri di selezione degli ingredienti</li> <li>- Applicare criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di proposte gastronomiche di panificazione e pasticceria</li> <li>- Applicare e utilizzare criteri e contenuti dell'etichettatura nutrizionale</li> <li>- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità nel settore della trasformazione cerealicola</li> <li>- Applicare le corrette temperature di conservazione dei prodotti alimentari</li> <li>- Applicare metodi di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente</li> <li>- Applicare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze</li> <li>- Applicare modalità di coordinamento del lavoro</li> <li>- Applicare procedure di gestione degli ordini</li> <li>- Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura</li> <li>- Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti artigianali di panificazione e pasticceria</li> <li>- Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità/prezzo</li> <li>- Applicare tecniche di analisi del mercato</li> <li>- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li> <li>- Applicare tecniche di indagine finalizzate alla fidelizzazione del cliente</li> <li>- Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto/servizio</li> <li>- Applicare tecniche di promozione del prodotto/servizio</li> <li>- Applicare tecniche di selezione dei fornitori</li> <li>- Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li> <li>- Applicare tecniche e criteri di budgeting</li> <li>- Applicare tecniche e criteri di determinazione dei prezzi</li> <li>- Applicare tecniche e metodi per ottimizzare tempi e gestire gli spazi</li> <li>- Applicare tecniche innovative e creative per la manipolazione, lievitazione, trasformazione e cottura delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>- Applicare temperature per le procedure della catena del freddo</li> <li>- Evidenziare in etichetta materie prime di qualità come</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici di panificazione e pasticceria</li> <li>- Criteri di programmazione per la produzione di prodotti gastronomici di panificazione e pasticceria</li> <li>- Criteri e stili di composizione e presentazione del prodotto</li> <li>- Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande</li> <li>- Criteri e tecniche di composizione per le diverse tipologie di proposte gastronomiche di panificazione e pasticceria</li> <li>- Culture e tendenze gastronomiche di panificazione e pasticceria italiana ed internazionale</li> <li>- Definizione del rapporto qualità/prezzo</li> <li>- Direttive e normative di settore</li> <li>- Tecniche di analisi del mercato</li> <li>- Elementi di budgeting</li> <li>- Elementi di chimica organica correlati alle preparazioni alimentari di panificazione e pasticceria</li> <li>- Elementi di contrattualistica sulle forniture</li> <li>- Elementi di cultura enogastronomica legati al territorio</li> <li>- Elementi di customer satisfaction</li> <li>- Elementi di enogastronomia</li> <li>- Elementi di ergonomia</li> <li>- Elementi di estetica dei prodotti gastronomici di panificazione e pasticceria</li> <li>- Elementi di marketing</li> <li>- Elementi di tecnica commerciale</li> <li>- Elementi di tecnologia alimentare e dietetica</li> <li>- Etichettatura dei prodotti: simboli, pittogrammi e normative</li> <li>- Filiere produttive</li> <li>- I "claims" nutrizionali e salutistici</li> <li>- Ingredienti, additivi e conservanti dei prodotti di panificazione e pasticceria</li> <li>- La valutazione organolettica attraverso l'esperienza sensoriale</li> <li>- Materie prime e prodotti che caratterizzano i sistemi e gli stili alimentari</li> <li>- Modelli organizzativi del reparto e delle imprese operanti nei settori di riferimento</li> <li>- Pratiche e metodi per la gestione delle non conformità nel processo di lavoro</li> <li>- Principali comportamenti alimentari e regimi dietetici</li> <li>- Principali stili di acquisto e consumo alimentare in base a fattori economici, sociali e culturali</li> <li>- Procedure di rilevazione e segnalazione delle non conformità</li> <li>- Protocolli di autocontrollo</li> <li>- Scienze, tecnologie alimentari e dietetica</li> <li>- Sistemi di qualità e principali modelli di certificazione</li> <li>- Standard di qualità della produzione gastronomica di panificazione e pasticceria</li> <li>- Strategie di promozione</li> <li>- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</li> <li>- Tecniche di allestimento vetrine e banchi espositivi per prodotti gastronomici della panificazione e pasticceria</li> </ul>
--	---

strumento di marketing

- Formulare proposte di abbinamento cibo bevande
- Formulare proposte di prodotto/servizio in base alla richiesta del cliente
- Identificare le filiere della produzione alimentare
- Impiegare metodi e strumenti per aggiornare scorte, giacenze e pianificare gli acquisti
- Individuare fonti e valorizzare risorse in ambito enogastronomico
- Individuare gli allergeni contenuti nelle materie prime e nei prodotti
- Individuare gli stili e i prodotti alimentari in funzione dei regimi alimentari e dietetici
- Individuare le principali caratteristiche delle culture e tendenze gastronomiche di panificazione e pasticceria nazionale ed internazionale
- Individuare strategie e modalità di gestione delle non conformità delle derrate e nel processo di lavoro
- Individuare tecniche e tecnologie innovative per ideare prodotti di panificazione e pasticceria
- Inserire in etichettatura le sostanze ritenute allergeniche, le biodiversità dei prodotti e la marcatura ecologica sugli imballaggi
- Predisporre proposte gastronomiche di panificazione e pasticceria in funzione degli stili di acquisto e consumo
- Redigere proposte in funzione del budget disponibile
- Utilizzare alimenti tipici del territorio
- Utilizzare idonei sistemi di conservazione degli alimenti, dei prodotti di panificazione e pasticceria
- Utilizzare l'aspetto artistico per distinguere la panetteria/pasticceria artigianale di alta qualità da quella industriale
- Utilizzare procedure e metodi di controllo degli aspetti organolettici e merceologici dei prodotti di trasformazione artigianale/industriale di panificazione e pasticceria
- Utilizzare strumenti e documenti di reporting
- Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, confezionamento e conservazione dei prodotti di panificazione e pasticceria
- Utilizzare tecniche e tecnologie innovative
- Valutare la qualità delle derrate alimentari in entrata
- Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta
- Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali
- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali
- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali
- Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni
- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)

- Tecniche di budgeting
- Tecniche di confezionamento e conservazione dei prodotti di panificazione e pasticceria
- Tecniche di controllo ed analisi
- Tecniche di determinazione di costi, prezzi e del rapporto qualità/prezzo
- Tecniche di indagini finalizzate alla fidelizzazione del cliente
- Tecniche di reporting
- Tecniche di trasformazione delle materie prime per la panificazione e pasticceria
- Tecniche di valutazione delle offerte
- Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio
- Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto
- Tecniche e tecnologie di gastronomia di panificazione e pasticceria
- Tecniche e tecnologie innovative per la produzione di prodotti gastronomici della panificazione e pasticceria
- Tecniche e tecnologie per il confezionamento del prodotto
- Tecniche e tecnologie per la conservazione dei prodotti gastronomici della panificazione e pasticceria
- Tipologie di costi
- Tipologie di food cost, preventivo e consuntivo
- Valutazione, qualificazione e monitoraggio dei fornitori
- Software specifico di settore







Provincia Autonoma di Trento

## **SEZIONE SPECIFICA**

**DEL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE DI IeFP  
(SUCCESSIVO AL CONSEGUITAMENTO DELLA QUALIFICA) DI**

**TECNICO DI CUCINA**

**Area Matematica e scientifica**

**Area Tecnico professionale**

# AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA

## 4° ANNO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>-Cogliere le opportunità tecnologiche e tecniche per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio</li><li>- Utilizzare il linguaggio scientifico</li><li>- Trattare e smaltire i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche</li><li>- Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche</li><li>- Individuare cause, conseguenze e avanzare soluzioni in relazione ai diversi fenomeni osservati</li><li>- Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l'interazione diretta e l'analisi strumentale</li><li>- Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un'osservazione</li><li>- Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale</li><li>- Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali</li><li>- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali</li><li>- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali</li><li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li><li>- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti</li><li>- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti</li><li>- Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico</li><li>- Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile</li><li>- Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine</li><li>- Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli</li><li>- La normativa di riferimento nel settore alimentare:</li><li>- il sistema HACCP e documentazione, il pacchetto igiene, la tracciabilità, la rintracciabilità.</li><li>- Le tipologie di contaminazione: il rischio chimico, fisico e biologico</li><li>- Caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari e delle materie prime: i principi nutritivi, i fattori antinutrizionali, i composti bioattivi.</li><li>- Elementi di tecnologia alimentare ed elementi di dietologia: i nuovi LARN, i novel food, le 5 gamme alimentari, la dieta Mediterranea e la piramide alimentare, l'alimentazione vegana e vegetariana, principi di sana e corretta alimentazione in relazione alle principali patologie</li><li>- Gli allergeni e le intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche ed indefinite</li><li>- Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni ed analisi delle etichette</li><li>- Certificazioni: qualità organolettica, ambientale, chimica, nutrizionale, etica, legale, tecnologica commerciale e di servizio.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- I marchi di qualità: DOP, IGP, biologico, OGM, STG</li><li>- Produzioni agroalimentari territoriali: slow food, De.Co, PAT, qualità Trentino.</li><li>- Le frodi alimentari: sanitarie e commerciali</li><li>- Riparti semplici e composti diretti e inversi</li><li>- Matematica finanziaria: regimi di capitalizzazione</li><li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li><li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li><li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li></ul>
--	--

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

# AREA TECNICO PROFESSIONALE

## 4° ANNO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio

Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti

Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela

Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare il proprio lavoro</li> <li>- Rispettare i tempi di lavoro</li> <li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>- Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche e di pasticceria</li> <li>- Analizzare le caratteristiche del sistema d'offerta ristorativo</li> <li>- Applicare criteri di selezione degli ingredienti</li> <li>- Applicare criteri e tecniche di composizione di proposte dolci comprese nei diversi momenti ristorativi</li> <li>- Applicare criteri e tecniche di composizione di proposte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li> <li>- Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di pasticceria</li> <li>- Classificazione dei prodotti alimentari</li> <li>- Concetto di cucina modernista e di cucina slow</li> <li>- Concetto di Made in Italy</li> <li>- Criteri e stili di composizione del prodotto gastronomico</li> <li>- Criteri e stili di composizione della preparazione gastronomica</li> <li>- Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande</li> <li>- Criteri e tecniche di composizione di un menu in relazione alla tipologia di ristorazione</li> <li>- Cultura e storia dei prodotti gastronomici e dolciari del territorio regionale e nazionale</li> <li>- Elementi di analisi del mercato della ristorazione</li> <li>- Elementi di rilevazione del rapporto qualità prezzo</li> </ul>

<p>gastronomiche nei diversi momenti ristorativi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare il sistema HACCP</li> <li>- Applicare le normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti</li> <li>- Applicare metodi di cottura idonei alla tipologia di alimenti e prodotti di pasticceria</li> <li>- Applicare procedure di gestione degli ordini</li> <li>- Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura</li> <li>- Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità prezzo</li> <li>- Applicare tecniche di estetica del cibo e dei prodotti di pasticceria</li> <li>- Applicare tecniche di selezione dei fornitori</li> <li>- Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li> <li>- Applicare tecniche e criteri di budgeting</li> <li>- Applicare tecniche e tecnologie per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e delle derrate alimentari</li> <li>- Cogliere l'evoluzione estetica delle tecniche di impiattamento nella ristorazione</li> <li>- Cogliere le interconnessioni ambientali, economiche, politiche e sociali legate al mercato alimentare</li> <li>- Collocare la tipicità locale a partire dalla ricerca e dalle fonti storiche</li> <li>- Formulare proposte di abbinamento cibo e bevande</li> <li>- Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza alla richiesta del cliente</li> <li>- Formulare proposte gastronomiche in relazione alla richiesta del cliente</li> <li>- Identificare le filiere della produzione alimentare</li> <li>- Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze</li> <li>- Individuare i principali sistemi/filiere di produzione alimentare</li> <li>- Individuare le produzioni locali e artigianali in un'ottica di valorizzazione e sostegno del territorio</li> <li>- Individuare prodotti e proposte gastronomiche nell'ottica della valorizzazione del territorio e della sostenibilità</li> <li>- Individuare proposte di menu per clienti con allergie/intolleranze alimentari</li> <li>- Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi</li> <li>- Predisporre attrezzature e prevedere procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti</li> <li>- Predisporre spazi e ambienti per lo stoccaggio e la conservazione</li> <li>- Realizzare piatti e prodotti gastronomici, di pasticceria</li> <li>- Realizzare proposte gastronomiche sulla base di specifiche esigenze e tendenze di consumo</li> <li>- Redigere proposte in funzione del budget disponibile</li> <li>- Riconoscere marchi e denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari</li> <li>- Riconoscere realtà produttive e ristorative improntate alla sostenibilità ambientale</li> <li>- Rivedere e riadattare il piatto tipico nell'ottica delle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di storia della gastronomia e selezione delle fonti</li> <li>- Elementi di tecnologia alimentare e dietologia</li> <li>- Gamme di proposte gastronomiche per regimi dietetici specifici</li> <li>- I disciplinari di produzione e relativi marchi</li> <li>- I fattori di inquinamento</li> <li>- Il sistema HACCP</li> <li>- Ingredienti reperibili dalle filiere produttive locali/regionali</li> <li>- La valutazione organolettica attraverso l'esperienza sensoriale</li> <li>- Le caratteristiche dei modelli produttivi</li> <li>- Le ripercussioni delle scelte e dei comportamenti del singolo in materia di sostenibilità</li> <li>- Modulistica e tracciabilità di settore</li> <li>- Organizzazione del lavoro e ottimizzazione di tempo e risorse</li> <li>- Procedure di controllo della catena del caldo e del freddo nella preparazione di alimenti</li> <li>- Procedure di rilevazione e segnalazione delle non conformità</li> <li>- Processi di pulizia e igiene degli ambienti di stoccaggio e conservazione</li> <li>- Processo di gestione e monitoraggio degli ordini</li> <li>- Prodotti e ingredienti di filiera sostenibile</li> <li>- Regolamento di rintracciabilità e tracciabilità del prodotto alimentare</li> <li>- Scelta delle materie prime</li> <li>- Sistema di gestione del budget</li> <li>- Sistemi di monitoraggio e auto valutazione del processo produttivo</li> <li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>- Standard di qualità della produzione gastronomica e di pasticceria</li> <li>- Tecniche di bilanciamento dei sapori e delle consistenze</li> <li>- Tecniche di conservazione del prodotto alimentare</li> <li>- Tecniche di cucina, pasticceria e arte bianca in relazione ai momenti ristorativi</li> <li>- Tecniche di preparazione: cucina tradizionale, cucina innovativa, innovatori della tradizione</li> <li>- Tecniche di presentazione di un piatto</li> <li>- Tecniche di programmazione e conduzione degli acquisti</li> <li>- Tecniche di stesura di un menu in relazione al contesto</li> <li>- Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio</li> <li>- Tecniche e sistemi di cottura</li> <li>- Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto</li> <li>- Tecniche e tecnologie innovative per la ristorazione</li> <li>- Varietà alimentari nell'ottica di salvaguardia della biodiversità</li> <li>- Software specifico di settore</li> </ul>
---	---

odierne esigenze alimentari

- Utilizzare i sistemi di conservazione degli alimenti
- Utilizzare tecniche e tecnologie innovative
- Valutare la conformità delle derrate alimentari in entrata
- Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta
- Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali
- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali
- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali
- Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni
- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)



**Provincia Autonoma di Trento**

**SEZIONE SPECIFICA**

**DEL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE DI IeFP  
(SUCCESSIVO AL CONESGUIMENTO DELLA QUALIFICA) DI**

**TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR**

**Area Matematica e scientifica**

**Area Tecnico professionale**

# AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA

## 4° ANNO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cogliere le opportunità tecnologiche e tecniche per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio</li> <li>- Utilizzare il linguaggio scientifico</li> <li>- Trattare e smaltire i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche</li> <li>- Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche</li> <li>- Individuare cause, conseguenze e avanzare soluzioni in relazione ai diversi fenomeni osservati</li> <li>- Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l'interazione diretta e l'analisi strumentale</li> <li>- Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un'osservazione</li> <li>- Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale</li> <li>- Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali</li> <li>- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali</li> <li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti</li> <li>- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti</li> <li>- Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico</li> <li>- Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile</li> <li>- Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine</li> <li>- Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli</li> <li>- Prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari: i novel food, le 5 gamme alimentari, l'alimentazione vegana e vegetariana, gli allergeni e le intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche ed indefinite</li> <li>- Principi di una sana e corretta alimentazione: i nuovi LARN, la dieta Mediterranea e la piramide alimentare, alimentazione in relazione alle principali patologie,</li> <li>- Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni ed analisi delle etichette</li> <li>- Certificazioni: qualità organolettica, ambientale, chimica, nutrizionale, etica, legale, tecnologica commerciale e di servizio</li> <li>- Elementi di analisi sensoriale: i 5 sensi e le caratteristiche organolettiche</li> <li>- I marchi di qualità: DOC, DOCG, IGT, DOP, IGP, OGM, STG, biologico,</li> <li>- Le frodi alimentari: sanitarie e commerciali</li> <li>- Valorizzazione dei prodotti con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy: slow food, De.Co, PAT, qualità Trentino.</li> <li>- Il calcolo alcolometrico di un cocktail</li> <li>- La normativa di riferimento nel settore alimentare:</li> <li>- il sistema HACCP e documentazione, il pacchetto</li> </ul>



	<p>igiene, la tracciabilità, la rintracciabilità</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le tipologie di contaminazione: il rischio chimico, fisico e biologico</li><li>- Riparti semplici e composti diretti e inversi</li><li>- Matematica finanziaria: regimi di capitalizzazione</li><li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li><li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li><li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li></ul>
--	---

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

# AREA TECNICO PROFESSIONALE

## 4° ANNO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela

Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti

Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche

Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>- Organizzare il proprio lavoro</li><li>- Rispettare i tempi di lavoro</li><li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li><li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li><li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li><li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li><li>- Applicare procedure di gestione degli ordini</li><li>- Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura</li><li>- Applicare tecniche di comunicazione adeguate alle esigenze della clientela</li><li>- Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi in linea con il budget</li><li>- Applicare tecniche di elaborazione del menu, della carta dei vini e dei listini bar/caffetteria/bistrot</li><li>- Applicare tecniche di monitoraggio e formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li><li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li><li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li><li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li><li>- Nozioni di primo soccorso</li><li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li><li>- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti</li><li>- Caratteristiche delle materie prime e prodotti eno-gastronomici sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</li><li>- Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine</li><li>- Criteri di redazione e aggiornamento dei menu della carta dei vini, delle bevande, delle acque e degli oli in relazione alle tendenze di settore</li><li>- Criteri e tecniche di composizione e stesura di menu, carte e listini dell'offerta enogastronomica</li><li>- Degustazione, abbinamenti e proposta accostamenti eno-gastronomici</li><li>- Elementi di analisi del mercato: evoluzione, opportunità e problemi del mercato della ristorazione</li><li>- Elementi di analisi sensoriale e tecniche di degustazione</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di presentazione e servizio di prodotti con attenzione ai bisogni del cliente</li> <li>- Applicare tecniche di presentazione ed illustrazione dei menu e della carta delle bevande</li> <li>- Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze e delle richieste della clientela</li> <li>- Applicare tecniche di rilevazione delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente</li> <li>- Applicare tecniche di selezione dei fornitori, nell'ottica della valorizzazione della territorialità e del made in Italy</li> <li>- Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li> <li>- Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio</li> <li>- Applicare tecniche, stili ed elementi accessori/decorativi di allestimento coerenti al contesto di servizio e tipologia di evento e clientela</li> <li>- Consigliare abbinamenti enogastronomici</li> <li>- Elaborare l'offerta enogastronomica in funzione della tipicità e della stagionalità</li> <li>- Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza con le richieste del cliente</li> <li>- Gestire la comanda nelle varie fasi di servizio</li> <li>- Impiegare metodi di conservazione dei prodotti e bevande</li> <li>- Impiegare metodiche e tecniche per gestire della situazione scorte e giacenze</li> <li>- Individuare anomalie e segnalare non conformità, inefficienze e carenze di prodotto/servizio</li> <li>- Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione della territorialità, della stagionalità prodotti tipici del made in Italy</li> <li>- Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela</li> <li>- Provvedere alla preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici</li> <li>- Utilizzare tecniche innovative in relazione al servizio di sommelierie</li> <li>- Valutare la funzionalità dell'allestimento del reparto sala e bar rispetto agli obiettivi aziendali</li> <li>- Verificare qualità e tipicità del prodotto vinicolo e delle bevande alcoliche secondo le tendenze di settore</li> <li>- Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali</li> <li>- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali</li> <li>- Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni</li> <li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerte/ordini</li> <li>- Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali</li> <li>- Elementi di enografia locale, nazionale e cenni sull'internazionale</li> <li>- Elementi di marketing</li> <li>- Estetica degli spazi ristorativi</li> <li>- Fondamenti di enologia e sommelierie</li> <li>- Le attrezzature e le risorse tecnologiche e digitali per la gestione del servizio</li> <li>- Menu a filiera locale</li> <li>- Metodi di elaborazione di abbinamenti enogastronomici</li> <li>- Modelli organizzativi aziendali</li> <li>- Modelli, tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio</li> <li>- Nuove tendenze di ristorazione</li> <li>- Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità</li> <li>- Procedure di gestione e rotazione della cantina</li> <li>- Procedure di gestione reclami</li> <li>- Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti enogastronomici</li> <li>- Prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</li> <li>- Stili di presentazione e rilevazione delle esigenze della clientela</li> <li>- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</li> <li>- Tecniche avanzate per il servizio di caffetteria</li> <li>- Tecniche di allestimento per il servizio di sala, di catering e banqueting</li> <li>- Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze</li> <li>- Tecniche di ascolto e comunicazione</li> <li>- Tecniche di food &amp; beverage cost</li> <li>- Tecniche di preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici</li> <li>- Tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy</li> <li>- Tecniche di somministrazione di vino e bevande alcoliche</li> <li>- Tecniche e stili innovativi di servizio di sala/bar e di miscelazione</li> <li>- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento del cliente</li> <li>- Tecniche e strumenti per la gestione organizzativa del lavoro per il controllo di qualità del servizio</li> <li>- Tecniche, canali e strumenti di comunicazione pubblicitaria e di valorizzazione del made in Italy dei prodotti tipici e dell'eccellenza del territorio</li> <li>- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica del servizio/evento nei tempi previsti</li> <li>- Tradizioni culturali ed enogastronomiche legati al territorio in riferimento all'assetto turistico e agroalimentare</li> </ul>
--	--

	- Software specifico di settore
--	---------------------------------