

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

SEZIONE COMUNE AI PERCORSI DI QUALIFICA E DI DIPLOMA PROFESSIONALE	3
COMPETENZE DI BASE COMUNI AI PERCORSI DI QUALIFICA e DI DIPLOMA PROFESSIONALE SUCCESSIVI ALLA QUALIFICA.....	4
AREA LINGUISTICA	5
AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA.....	13
AREA STORICA GIURIDICA ED ECONOMICA.....	16
AREA GIURIDICA ED ECONOMICA.....	18
COMPETENZE DI EDUCAZIONE FISICA COMUNI AI PERCORSI DI QUALIFICA PROFESSIONALE	19
SEZIONI SPECIFICHE DEI PERCORSI DI QUALIFICA E DI DIPLOMA PROFESSIONALE	22
SEZIONI SPECIFICHE DEI PERCORSI DI QUALIFICA PROFESSIONALE.....	23
OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA	24
OPERATORE DI CUCINA.....	31
OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA E BAR.....	39
SEZIONI SPECIFICHE DEI PERCORSI DI DIPLOMA PROFESSIONALE SUCCESSIVI AL CONSEGUIMENTO DELLA QUALIFICA	47
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">- Riconoscere i principali codici comunicativi e gli strumenti espressivi artistici e/o digitali- Utilizzare applicazioni tecniche e tecnologie digitali per esprimere concetti, vissuti, esperienze- Interagire con l'interlocutore comprendendo il messaggio ed esprimendosi in modo chiaro, logico e coerente- Utilizzare sottolineature, appunti, schemi per annotare un testo- Riconoscere le principali tipologie testuali e le finalità comunicative di un testo scritto- Comprendere il significato globale del testo, individuandone argomento e progressione tematica- Analizzare testi riferiti alla letteratura italiana e straniera, in prosa e in versi- Elaborare testi di diversa tipologia e funzione, anche in formato digitale- Riformulare frasi o periodi- Riassumere testi di vario genere- Revisionare un testo prodotto- Applicare nella produzione scritta e orale le strutture e le regole della lingua italiana- Adottare il lessico richiesto dal contesto comunicativo di riferimento	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche delle forme di espressione artistica e/o digitali- Modalità di decodificazione dei linguaggi artistici e digitali- Strumenti e tecniche di espressione artistica e multimediale- Tecniche di ascolto attivo- I livelli della comunicazione- Registri linguistici- Tecniche di sviluppo del discorso- Modalità di individuazione dei concetti chiave di un testo- Caratteristiche e finalità delle diverse tipologie testuali- Metodologie essenziali per l'analisi e la comprensione di un testo scritto- Significato letterale e significato figurato del lessico- Principali generi letterari, anche in funzione delle diverse tipologie testuali- Tecniche per la progettazione, la stesura e la revisione di un testo scritto- Selezione delle informazioni principali e delle parti del testo- Riformulazione del contenuto e della forma- Principali regole grammaticali e sintattiche- Strutture e specificità del lessico- Evoluzione della lingua italiana nel tempo, nello spazio e nei modi d'uso contemporanei

3° ANNO

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

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

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

3° ANNO

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

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

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

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

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

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

3° ANNO

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

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

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

3° ANNO

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

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



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

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

3° ANNO

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



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"> - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento - Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche - Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni e calcolare errori - Classificare materiali/prodotti sulla base delle loro proprietà - Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Alterazioni degli alimenti: cause fisico-chimiche e biologiche - Concetti fondamentali di chimica - 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) - Digestione, assorbimento e utilizzazione dei vari nutrienti - Elementi di biologia della cellula (procariote ed eucariote) - Igiene nel settore dolciario e di panificazione sistema HACCP (requisiti funzionali e logistici di una pasticceria professionale e lo smaltimento dei rifiuti) - Microbiologia e i microrganismi dei prodotti dolciari e da forno - Contaminazioni alimentari, principali agenti contaminanti e malattie trasmesse dagli alimenti (salmonellosi, muffe e micotossine) - 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) - 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)

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

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

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

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

3° ANNO

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

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



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

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

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

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

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

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

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

3° ANNO

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

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



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

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

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

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

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

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

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

3° ANNO

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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