

IISS DON MILANI-PERTINI-E. MORANTE Sede di Grottaglie: Istituto Tecnico Economico (Amministrazione, Finanza e Marketing - Turismo) e Tecnologico (Logistica e Trasporti) "Sandro Pertini" Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale "Don Lorenzo Milani" Sede di Crispiano: Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera e Servizi Culturali e dello Spettacolo "Elsa Morante"	IPSEOA
	ANNO SCOLASTICO 2025/2026
	Pagina 1 di 59

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO GIURIDICO-ECONOMICO**	Discipline	ASSE*
	Diritto ed Economia Diritto e Tecniche Amministrative	

DOCENTE COORDINATORE	prof. Antonio Fanigliulo
-----------------------------	---------------------------------

PREMESSA

Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale sono, in base all'art.1 comma 2 del recente Decreto Legislativo n.61/2017, *"scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica"*.

La loro finalità, come recita il comma 4 del succitato art.1, è quella di ***"formare gli studenti ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato «Made in Italy», nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni"***

I percorsi degli Istituti Professionali hanno durata quinquennale e si concludono con il conseguimento di diplomi di istruzione secondaria di secondo grado, in relazione agli indirizzi di studio che possono essere attivati al loro interno.

PECUP

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

Art. 3, comma 1, lettera g)-D.L.gs. 13 Aprile 2017, n. 61

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" "possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Fonti normative:

LEGGE 107 del 13 Luglio 2015 : revisione dei percorsi dell'istruzione professionale e del raccordo di questi ultimi con i percorsi della Formazione Professionale;

D. L.vo n. 61 del 13 Aprile 2017 ed Allegati A- B- C,

DECRETO INTERMINISTRIALE n. 92 del 24/05/2018: Regolamento attuativo e relativi allegati.

Legge n. 92/2019 – D.M. n. 35/2020 – Educazione civica

D. L.vo N. 62/2017- ESAME DI STATO

Competenze chiave EUROPEE per l'apprendimento permanente comuni agli Assi culturali

Raccomandazione del Consiglio d'Europa del 22 maggio 2018

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA EUROPEE	Classe				
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
<i>Da acquisire trasversalmente ai quattro assi culturali.</i>					
Competenza alfabetiche-funzionali					
• Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.			X	X	X
• Abilità di comunicare efficacemente in forma sia orale che scritta utilizzando informazioni e fonti in maniera opportuna e responsabile e di relazionarsi con gli altri in modo adeguato al contesto e creativo.	X	X	X	X	X
Competenza multilinguistica					
• Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare.					
• Capacità di utilizzare le lingue apprese in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare sia in forma orale che scritta anche in una dimensione interculturale					
Competenza matematiche e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria					
• Capacità di sviluppare ed applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.					
• Capacità di interpretare e usare le conoscenze e le metodologie (formule, grafici, carte, diagrammi, strumenti di laboratorio, etc.) per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane		X	X	X	X
• Capacità di usare l'insieme delle conoscenze, di osservare e di sperimentare per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici e per dare risposta ai bisogni degli esseri umani	X	X	X	X	X
Competenza digitali					
• Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali(inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.					
• Capacità di utilizzare le tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società.					
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare					
• Capacità di riflettere su se stessi , di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.	X	X	X	X	X
• Capacità di individuare le proprie abilità, di utilizzare opportunamente il tempo a disposizione, di gestire i compiti professionali richiesti , di riflettere criticamente, di prendere decisioni e di gestire l'incertezza.				X	X
• Capacità di lavorare in maniera sia collaborativa che autonoma, di cercare sostegno quando opportuno, di saper organizzare, valutare e condividere quanto appreso.				X	X
Competenza in materia di cittadinanza					
• Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.	X	X	X	X	X
• Capacità di agire attraverso una partecipazione attiva e responsabile nel pieno rispetto dell'altro, delle regole e dei principi fondanti la società civile.	X	X	X	X	X
Competenza imprenditoriale					
• Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri.			X	X	X
• Capacità di agire su idee e opportunità attraverso opportune conoscenze specifiche, spirito d' iniziativa, creatività, pensiero critico e strategico				X	X
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali					
• Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.	X	X	X	X	X
• Capacità di porsi con un atteggiamento aperto e rispettoso nei confronti delle diverse manifestazioni culturali ed artistiche (musica, arti dello spettacolo, letteratura e arti figurative) e capacità di impegnarsi nei processi creativi.	X	X	X	X	X
• Acquisire, rafforzare e divulgare la consapevolezza del patrimonio culturale locale, nazionale ed europeo e della sua collocazione nel mondo.			X	X	X

Le competenze saranno inserite e valutate nell'ambito delle diverse attività formative (UDA, ASL, attività progettuale, uscita didattica, viaggio di istruzione, attività di didattica laboratoriale, incontro con esperti, ecc..)

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenza di riferimento di cui all'Allegato 1 del Regolamento	Biennio	3° anno	4° anno	5° anno
1 - <i>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</i>	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.	Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
--	---	--	--	---

3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.	Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.	Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
--	--	--	---	--

--	--	--	--	--

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.	Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi

		all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

10 - <i>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</i>	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
11 - <i>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</i>	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.	Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
12 - <i>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</i>	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando

		utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
--	--	--	--	--

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO (Allegato 2g delle linee guida)

(le NOTE e la Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale sono riportate in fondo alla tabella)

Competenza in uscita n° 1⁽¹⁾: *Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Utilizzare i principali software applicativi Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Software applicativi di base. Utilizzo e cura degli	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

				strumenti e delle attrezzature proprie del settore. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.		
TERZO ANNO	3	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali	Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

QUARTO ANNO	3/4	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.	Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di <i>storytelling</i> in campo enogastronomico. Tecniche di rilevazione della <i>customer satisfaction</i>. Tecniche per la gestione dei reclami. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12
-------------	-----	--	--	---	--	-----------------------------

QUINTO ANNO	4	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di <i>customer care</i>.	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di <i>customer satisfaction</i>. Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami di rilevazione	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12
-------------	---	--	---	---	--	-----------------------------

Competenza in uscita n° 2⁽¹⁾: *Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	Applicare semplici procedure di gestione aziendale Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera Applicare metodologie di base di lavoro in équipe	Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 5, 7, 8, 10, 12

TERZO ANNO	3	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 7, 8, 10, 11, 12
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 4, 7, 8, 10, 12

				e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.		
QUINTO ANNO	4	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 7, 8, 10, 12

Competenza in uscita n° 3⁽¹⁾: *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione	Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Leggere e interpretare le etichette alimentari.	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

				Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).		
QUARTO ANNO	3/4	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili	Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

QUINTO ANNO	4	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
----------------	---	--	---	--	---	------------------------

Competenza in uscita n° 4⁽¹⁾: *Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 7, 8, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni,	Asse dei linguaggi Asse storico sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

			Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale	stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. .Gli stili alimentari e le diete moderne. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

QUINTO ANNO	4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12
----------------	---	--	---	---	--	-------------------------

Competenza in uscita n° 5⁽¹⁾: *Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria Riconoscere le componenti culturali dell’arte bianca anche in relazione al proprio territorio	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all’arte bianca. Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all’arte bianca. Principi di base di scienze e tecnologie alimentari	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 8, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione Applicare procedure di analisi dei	Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le materie prime sotto il	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 6, 8, 11, 12

			rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti	profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.		
--	--	--	---	---	--	--

QUARTO ANNO	3/4	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità	Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
----------------	-----	---	--	---	---	-----------------------------

QUINTO ANNO	4	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
----------------	---	---	--	---	--	-----------------------------

Competenza in uscita n°6⁽¹⁾: *Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	Presentarsi in modo professionale Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12

TERZO ANNO	3	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste	Tecniche di ascolto attivo del cliente. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
QUARTO ANNO	3/4	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori	Elementi di antropologia culturale. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

QUINTO ANNO	4	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> Meccanismi di fidelizzazione del cliente.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
----------------	---	---	--	--	--	--------------------------------

Competenza in uscita n° 7⁽¹⁾: *Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)

BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.	Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio. Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
TERZO ANNO	3	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento	Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

			Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.	territorio e all'assetto turistico.		
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Effettuare attività di controllo, di gestione, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
QUINTO ANNO	4	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

			Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.		
--	--	--	---	---	--	--

Competenza in uscita n° 8⁽¹⁾: *Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.	Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente	Il concetto di sostenibilità ambientale. Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali. Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e	Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibiprodotti locali L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

			valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.	contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.		
--	--	--	---	---	--	--

QUARTO ANNO	3/4	Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.	Mercato turistico e sue tendenze. Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare. Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
QUINTO ANNO	4	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.	Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

			Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i>. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.	Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i>. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.	Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	
--	--	--	---	---	--	--

Competenza in uscita n° 9⁽¹⁾: *Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE E	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.	Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.	Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore. La comunicazione in fasdi <i>check in</i> e <i>check out</i> . Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.	Utilizzare correttamente tecniche di base di <i>Hospitality Management</i> Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali	Tecniche di base di <i>Hospitality Management</i> . Tipologia di servizi offerti dalle strutture turisticoricettive: aspetti gestionali e principali	Asse dei linguaggi Asse matematico	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

				flussi informativi. Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Elementi di contabilità generale e bilancio. Normativa di settore. Software applicativi.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUARTO ANNO	3/4	Applicare tecniche di <i>Hospitality management</i> all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti Tradurre i dati della <i>customer satisfaction</i> in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato	Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera. Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

QUINTO ANNO	4	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i>. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
----------------	---	--	---	---	--	------------------------------

Competenza in uscita n° 10⁽¹⁾: *Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.	Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività	Le grammature. Gli strumenti di vendita. Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili. Il fattore lavoro: la retribuzione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.	Asse dei linguaggi Asse matematico	2, 5, 8, 10, 11, 12

					Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUARTO ANNO	3/4	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di <i>Revenue management</i> e di <i>budgeting-reporting</i> aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	Tecniche di analisi gestionale budgetaria. Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. Tecniche di <i>benchmarking</i>.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

QUINTO ANNO	4	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>. Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.	Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
-------------	---	---	---	---	--	------------------------

Competenza in uscita n° 11⁽¹⁾: *Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)

BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	Individuare i prodotti enogastronomici-regionali e valorizzare i piatti della tradizione. Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.	La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione. Il concetto di bene culturale e ambientale. Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. Marchio Biologico. Tecniche di marketing dei servizi turistici	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori	Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

			di riferimento. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.	Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.	professionale	
--	--	--	---	--	---------------	--

QUARTO ANNO	3/4	Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	Tecniche di promozione e vendita. Elementi di marketing operativo e strategico. Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
QUINTO ANNO	4	Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre-azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .	L'informazione turistica: dall'<i>on site</i> all'<i>on line</i>. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

NOTE

(1)

Il **numero della competenza** riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all'indirizzo di riferimento.

(2)

Livelli previsti dal **Quadro Nazionale delle Qualificazioni** di cui al Decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, dell'8 gennaio 2018 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 25 gennaio 2018, n. 20 - Serie generale). La descrizione delle Conoscenze, Abilità e Competenze in corrispondenza dei Livelli QNQ è operata con riferimento ai descrittori contenuti nel citato Decreto e nella relativa **Tabella A**.

(3)

Le **competenze intermedie** sono formulate come *“traguardi intermedi”* coerenti con i livelli del QNQ e secondo modalità analoghe a quelle adottate per la descrizione delle competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92. In alcuni casi la competenza potrebbe coincidere con quella riportata nel suddetto Allegato 2, in quanto padroneggiabile progressivamente nel periodo di riferimento in termini di sempre maggiore autonomia e responsabilità. In altri casi, la declinazione potrebbe iniziare anche successivamente al primo biennio.

(4)

Nel riquadro sono indicati, in corrispondenza del periodo/annualità di riferimento (biennio, terzo, quarto, quinto anno) i numeri che contraddistinguono le *“Competenze di riferimento dell'Area generale”* così come riportate nell'Allegato 1 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92. La descrizione di tali competenze, che si raccordano con le specifiche competenze intermedie di indirizzo, è indicata nella Legenda di seguito riportata.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze (DM n. 164 del 15/06/2022 – Quadro di Riferimento G – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera)

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze	Competenze generali	Competenze di indirizzo
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.	N. 1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12	N. 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.	N. 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12	N. 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.	N. 7 - 8 - 10 - 11 - 12	N. 2 - 3 - 5 - 11
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.	N. 2 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11	N. 1 - 2 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.	N. 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 12	N. 1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	N. 1 - 4 - 8 - 10	N. 3 - 4 - 5 - 6 - 10
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.	N. 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12	N. 1 - 2 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.	N. 2 – 5 – 7 – 8 – 9 – 10 – 12	N. 1 – 2 – 4 – 6 – 9 – 10 – 11
--	--------------------------------------	--------------------------------------

Standard minimo di Istituto (duplicare per ogni disciplina) ***

Disciplina: DIRITTO ED ECONOMIA

*Il Dipartimento stabilisce i seguenti **standard minimi** in termini di competenze, abilità e conoscenze per le singole classi.*

Per la classe seconda essi corrispondono al livello base della certificazione dell’assolvimento dell’obbligo di istruzione.

classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
P R I M A	Agire in riferimento a un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi alla economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	Adottare comportamenti responsabili sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confine delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.	- Le norme giuridiche e sociali - I soggetti del diritto - Lo Stato e i suoi elementi costitutivi - Il Sistema economico e il suo funzionamento - Gli operatori del Sistema economico e i loro rapporti (famiglie, Stato, imprese, enti non profit)
S E C O N D A	Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente. Comprendere e utilizzare i principali concetti relative alla economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei Servizi.	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi Valori di riferimento. Riconoscere il tessuto produttivo e dei Servizi del proprio territorio e i caratteri fondamentali del mercato del Lavoro in ambito nazionale e internazionale.	- L’organizzazione costituzionale dello Stato italiano: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Magistratura e Corte costituzionale - Il mercato e le sue forme - La moneta e le sue funzioni - Processi di crescita e squilibri dello sviluppo

Standard minimo di Istituto (duplicare per ogni disciplina) *****Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

*Il Dipartimento stabilisce i seguenti **standard minimi** in termini di competenze, abilità e conoscenze per le singole classi.*

Per la classe seconda essi corrispondono al livello base della certificazione dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
T E R Z A	Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi, prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative.	- Le caratteristiche del mercato turistico. - La costituzione e la gestione dell'impresa turistico/ricettiva.
Q U A R T A	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. Redigere la contabilità di settore e interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. Classificare e configurare i costi di una azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Interpretare i dati del bilancio d'esercizio e il risultato di esercizio. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.	- Organizzazione delle risorse umane della impresa turistica e della impresa ristorativa - Normativa di settore - Contratti di lavoro di settore - Forme di finanziamento dell'impresa turistica e ristorativa - Gestione amm.tiva ed economica dell'impresa turistico/ristorativa - Bilancio di esercizio di un'impresa turistica e ristorativa - Tecniche di gestione e di approvvigionamento delle merci - Tecniche di controllo dei costi, programmazione e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative

Q U I N T A	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di relazione e comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Realizzare pacchetti di offerta turistica integrate con i principi dell'ecosostenibilità ambientale promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contest territorial utilizzando il web.	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche locali, nazionali ed europee. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Individuare fasi e procedure per redigere un business plan. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing Analizzare i fattori economici territoriali. Individuare norme e procedure. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrare, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e di marketing web.	● Le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale ● Funzionamento dell'UE ● Tecniche di marketing turistico e web marketing ● Fasi e procedure di redazione di un business plan ● Abitudini alimentari ed economia del territorio ● Normative di settore ● Modalità di calcolo dei margini di guadagno ● Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing
---	---	---	--

CONTENUTI INTERDISCIPLINARI PER CLASSI PARALLELE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti e/progetti da sviluppare e/o approfondire in maniera interdisciplinare tra classi parallele:

classe	Conoscenze	Discipline interessate
Classi Prime	● Il Diritto e l'importanza delle regole ● Le fonti del Diritto: fonti primarie (Costituzione, leggi e atti aventi forza di legge) e fonti secondarie (regolamenti e consuetudini) ● Il rapporto di Lavoro: diritti e doveri ● Definizione, analisi e riflessione sui concetti di diritto e dovere, di regola e legge ● Produzione di materiale multimediale ● Sviluppo sostenibile: valorizzazione e promozione delle produzioni a Km 0 e riduzione degli sprechi ● Costituzione e cittadinanza: principi fondamentali	DIRITTO ED ECONOMIA
Classi Seconde	● La salute come diritto fondamentale e la sua tutela ● Il diritto all'informazione del consumatore finale di cibi e alimenti ● Riflessione e analisi sul concetto giuridico di informazione e comunicazione ● Concetti di cultura e patrimonio culturale nella Costituzione italiana ● Produzione di materiale multimediale ● I principali siti di carattere storico per il reperimento di informazioni e documenti (enciclopedie, dizionari e fonti di vario tipo) ● Costituzione cittadinanza: principi fondamentali ● La cittadinanza antica e moderna: cosa è, come si acquista e come si perde ● La privacy online nel settore turistico	DIRITTO ED ECONOMIA

CONTENUTI INTERDISCIPLINARI PER CLASSI PARALLELE

Classi Terze	● I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione ● Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali ● Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio ● Terminologia tecnica specifica di settore ● Normativa di settore ● Aspetti fiscali, societari, amministrativi connessi all'impresa ristorativa ● Principi fondamentali della Costituzione ● Differenza tra tasse e imposte ● Imposte statali e locali, dirette e indirette ● Il sistema fiscale progressivo ● L'Agenzia delle Entrate e la lotta all'evasione fiscale	DIRITTO E TECNICHE AMM.TIVE
Classi Quarte	● Le regole che governano l'economia e i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio ● Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio ● I caratteri fondamentali del mercato del lavoro in ambito nazionale e internazionale ● Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera ● Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione ● Elementi di finanza aziendale, organizzazione aziendale e del lavoro ● Elementi di contabilità generale e bilancio ● Normativa di settore ● Tecniche di programmazione e controllo dei costi ● Evoluzione socioeconomica e vocazione delle aziende italiane in età moderna ● Principi fondamentali della Costitu-	DIRITTO E TECNICHE AMM.TIVE

CONTENUTI INTERDISCIPLINARI PER CLASSI PARALLELE

	zione • Differenza tra imposte e tasse • Imposte statali e locali, dirette e indirette • Il sistema fiscale progressivo • L'Agenzia delle Entrate e la lotta all'evasione fiscale	
Classi Quinte	• Funzionalità dell'U.E. • I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, e con particolare riferimento al settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo • Elementi di budgeting • Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali • Normativa volta alla tutela e alla sicurezza del cliente • Norme ISO • Tecniche di promozione e vendita • Tecniche di segmentazione • Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG • Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing • Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico • Strategie di comunicazione del prodotto • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela • Evoluzione socioeconomica e vocazione delle aziende italiane in età contemporanea • Globalizzazione e localismi • Trattazione con profilo storico delle seguenti tematiche: accoglienza, galateo e personalizzazione, ospitalità e turismo • L'azienda etica • Il turismo responsabile e sostenibile • La privacy online nel marketing delle imprese turistiche	DIRITTO E TECNICHE AMM.TIVE

CONTENUTI INTERDISCIPLINARI PER CLASSI PARALLELE

CONTENUTI INTERDISCIPLINARI PER CLASSI PARALLELE	
VISITE GUIDATE E VIAGGI DI ISTRUZIONE PER CLASSI PARALLELE	
classe	Proposte
Classi Prime	● Viaggi di istruzione nel territorio pugliese verso luoghi di particolare interesse artistico e culturale; ● Visita a strutture ricettive-ristorative e imprese alimentari del territorio
Classi Seconde	● Viaggi di istruzione nel territorio pugliese verso luoghi di particolare interesse artistico e culturale; ● Visita a strutture ricettive-ristorative e imprese alimentari del territorio
Classi Terze	● Viaggi di istruzione in Italia verso luoghi di particolare interesse artistico e culturale; ● Proposte di stage all'estero (Progetto Erasmus); ● Il "Treno della Memoria" per la visita al campo di concentramento di Auschwitz; ● Campus Ekotecne a Monteroni di Lecce – CNR nanotecnologie; ● Visita a strutture ricettive-ristorative e imprese alimentari del territorio; ● Partecipazione a fiere e convegni e a corsi e concorsi professionalizzanti di settore.
Classi Quarte	● Viaggi di istruzione in Italia verso luoghi di particolare interesse artistico e culturale; ● Proposte di stage all'estero (Progetto Erasmus); ● Il "Treno della Memoria" per la visita al campo di concentramento di Auschwitz; ● Campus Ekotecne a Monteroni di Lecce – CNR nanotecnologie; ● Visita a strutture ricettive-ristorative e imprese alimentari del territorio; ● Partecipazione a fiere e convegni e a corsi e concorsi professionalizzanti di settore.
Classi Quinte	● Viaggi di istruzione in Italia verso luoghi di particolare interesse artistico e culturale; ● Proposte di stage all'estero (Progetto Erasmus); ● Il "Treno della Memoria" per la visita al campo di concentramento di Auschwitz; ● Campus Ekotecne a Monteroni di Lecce – CNR nanotecnologie; ● Visita a strutture ricettive-ristorative e imprese alimentari del territorio; ● Partecipazione a fiere e convegni e a corsi e concorsi professionalizzanti di settore. ● Visita a strutture professionali, accademie e facoltà universitarie.

VISITE GUIDATE E VIAGGI DI ISTRUZIONE PER CLASSI PARALLELE

--	--

AZIONI DI RECUPERO/POTENZIAMENTO E/O APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Interventi individualizzati
- Attività di gruppo
- Studio autonomo
- Peer tutoring
- Altro

METODI FORMATIVI (È possibile selezionare più voci)

• Lezione frontale • Metodologia CLIL • Brainstorming • Approccio induttivo • Approccio dialogico filosofico	• Laboratorio • Alternanza • Autoapprendimento • Gioco di ruoli • Approccio narrativo	• Debriefing • Project Work • Cooperative Learning • Apprendistato cognitivo • Approccio dialogico filosofico	• Dialogo formativo • Simulazione Virtual Lab • Peer Tutoring • Approccio metacognitivo • ...	• Problem Solving • E - Learning • Flipped Classroom • Studio di caso • ...
--	--	--	--	--

STRUMENTI DIDATTICI (È possibile selezionare più voci)

• Libro di testo • Dispense • Mappe concettuali	• Attrezzature di laboratorio • Pubblicazioni ed E-book • Schemi	• simulatore • Apparati Multimediali • Altro	• monografie di apparati • Strumenti per calcolo elettronico	• Virtual Lab • Cartografia tradizionale e/o elettronica
--	---	---	---	--

SPAZI/ SETTING d'APPRENDIMENTO

• Aula	• Laboratorio	• Altro
---	--	--

EVENTUALI RACCORDI CON L'OFFERTA FORMATIVA DELL'ISTITUTO (Progetti, percorsi P.C.T.O., ...)

Le attività terranno conto delle parallele esperienze di FSL (ex PCTO) e di tutte quelle coerenti con la programmazione macrodipartimentale.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE SOMMATIVA

- **Criteri di valutazione condivisi in Dipartimento** (Cfr. Tabelle allegate di valutazione sommativa con giudizi e voti);
- **Strumenti:**
- Verifiche orali (*interrogazioni, conversazioni guidate, dialoghi formativi*);
- Verifiche scritte: esercizi guidati di comprensione (*testi a stimolo chiuso – risposta chiusa*);
- Temi su argomenti disciplinari, relazioni (*testi a stimolo chiuso - risposta aperta*);
- Testi liberi (*stimolo aperto – risposta aperta*);
- Test (*strutturati e semistrutturati: risposta chiusa, multipla, a doppia entrata, a completamento*);
- Problemi a percorso obbligato, risoluzione di calcoli matematici (aritmetici, algebrici e geometrici);
- Verifiche pratiche laboratoriali

VERIFICA FORMATIVA in ITINERE e FINALE

Valutazione dei processi di apprendimento attivati e delle competenze mobilitate per l'elaborazione dei prodotti significativi riferiti a ciascun Asse Culturale.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE FORMATIVA

RUBRICHE VALUTATIVE DI PROCESSO

1. **relative alle competenze di Riferimento (Area generale)**
2. **relative alle competenze di Indirizzo**
3. **relative alle competenze di Cittadinanza**

RUBRICHE VALUTATIVE DI PRODOTTO:

- A. DIMENSIONE DI OSSERVAZIONE: *LINGUAGGIO E COMUNICAZIONE*
 - ✓ CRITERIO: *Utilizzo del linguaggio tecnico specifico*
 - ✓ CRITERIO: *Efficacia comunicativa rispetto al target di riferimento*
 - ✓ CRITERIO: *Utilizzo di tipologie testuali specifiche*
- B. DIMENSIONE DI OSSERVAZIONE: CORRETTEZZA, PRECISIONE E FUNZIONALITÀ
 - ✓ CRITERIO: *Correttezza, completezza*
 - ✓ CRITERIO: *Precisione, funzionalità ed efficacia*

AUTOBIOGRAFIA COGNITIVA (NARRAZIONE COGNITIVA)

- A. CAPACITÀ DI DESCRIVERE I PROPRI PROCESSI MENTALI
- B. CONSAPEVOLEZZA DELLE PROPRIE SCELTE
- C. CAPACITÀ DI CORREGGERSI AUTONOMAMENTE
- D. CAPACITÀ AUTOVALUTATIVA

Si allegano le griglie per la valutazione sommativa adottate in sede dipartimentale.

I docenti del dipartimento:

1. ALOE Delfina
2. **ANTONACCI Loredana**
3. AQUARO Maria Teresa
4. CAPONE Simona
5. **CARAMIA Giuseppe**
6. DE MARCO Anna Paola
7. DE PACE Maria
8. FORMUSO Giovanni
9. IEVA Cinzia

- 10. RIZZO Michela
- 11. ROMANO Cosimo
- 12. TRANI Arcangela
- 13. CATALANO Rosa
- 14. FANIGLIULO Antonio**
- 15. FASANO Vincenzo
- 16. FERRAILOLO Anna Maria
- 17. GALEONE Francesco
- 18. LAMANNA Antonella**
- 19. MARANGELLA Rosa

Crispiano, 18.10.2025

Il coordinatore
prof. Fanigliulo Antonio

*** Legenda Assi Culturali:**

Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico – tecnologico Asse storico – sociale

**** Legenda dei Dipartimenti:**

Linguaggi e comunicazione Storico-sociale Matematico-scientifico Professionale IPSEO Professionale IPSCS Bisogni Educativi Speciali
--

***** Legenda terminologia** (Quadro europeo delle Qualifiche e dei Titoli: EQF):

Competenze: Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

Abilità: Indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).

Conoscenze: Indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.

Saperi Essenziali / Fondamentali

I saperi essenziali o imprescindibili sono quelli ritenuti fondamentali nella struttura della disciplina e contemporaneamente adeguati alle capacità cognitive degli alunni nelle diverse età. Essi, per essere formativi, per riuscire, cioè, a sviluppare contemporaneamente conoscenze durature e competenze trasversali, devono essere significativi da due punti di vista; devono essere contemporaneamente fondamentali nella cultura, nelle discipline, ed adeguati alle strutture motivazionali e cognitive dello studente. La soluzione per individuarli non risiede infatti in una loro essenzializzazione (che corre spesso il rischio di trasformarsi in banalizzazione, semplificazione) della struttura (o organizzazione o canone) tradizionale del sapere dei vari ambiti disciplinari, ma in una loro radicale destrutturazione e riorganizzazione, che deve passare così dalla loro struttura specialistica, disciplinare ad una organizzazione formativa che ne espliciti il valore. Accade nell'interdisciplinarietà.

Standard "minimo" d'Istituto.

Gli standard d'Istituto sono gli obiettivi formativi, culturali, professionali che l'Istituto garantisce a tutti i propri studenti. Il diploma o il passaggio ad un ciclo superiore sono possibili solo se lo studente ha raggiunto almeno gli standard adottati.

Gli standard minimi sono adottati per garantire agli utenti della scuola che al titolo di studio raggiunto corrispondono almeno le capacità esplicitamente indicate. L'adozione degli standard non pregiudica in nessun modo obiettivi più elevati o specialistici o più complessi che si rendessero possibili in certe circostanze più favorevoli: buon livello della classe, opportunità particolari (stage, progetti, eventi, ecc) o nelle iniziative di valorizzazione delle eccellenze.

Gli standard sono l'esplicitazione precisa e impegnativa di obiettivi formativi. Un obiettivo didattico può essere indicato ma non essere raggiunto; uno standard certificato è sicuramente raggiunto e diventa un credito spendibile dallo studente anche al di fuori della scuola.

Il raggiungimento degli standard viene certificato dalla scuola (attraverso il Certificato delle Competenze Ministeriale al termine del 1° Biennio o con quello predisposto dall'Istituto al termine del quinquennio) e potrà essere fatto valere presso altre istituzioni formative.

Gli standard indicano anche conoscenze disciplinari, ma in funzione delle capacità, abilità, competenze (comprese quelle mentali, intellettuali, operative, e creative) che appartengono al ragazzo/a come soggetto dell'apprendimento. Ciò permette di assumere

come obiettivi formativi le conoscenze e le capacità trasversali alle varie discipline (competenze chiave di cittadinanza e capacità logiche, relazionali, procedurali, organizzative, comunicative, ecc.)