

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 62

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO ** UMANISTICO	Discipline	ASSE* LINGUISTICO e STORICO-SOCIALE
	Lingua e letteratura italiana - Storia - Geografia – IRC (Religione) - Arte e territorio	

DOCENTE COORDINATORE	Prof.ssa BINI SABRINA
-----------------------------	------------------------------

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 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
<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	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					
• 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
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.	X	X	X	X	X
• Capacità di utilizzare le tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società.	X	X	X	X	X
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	X	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	X	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	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, chimicofisico, 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 <i>banqueting/catering</i>. 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 <i>catering/eventi</i>. Tecniche di allestimento della sala per servizi <i>banqueting</i> e <i>catering</i>. 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	Eeguire 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 del territorio. 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: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

*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	- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.	- Usare la lingua per comunicare in modo semplice e adeguato. - Analizzare in un breve testo le varie parti del discorso e i principali rapporti logici tra le parole. - Applicare le principali conoscenze esaminate della frase semplice e complessa in modo sufficiente. - Ascoltare ed esporre testi orali/scritti semplici ma corretti. - Leggere e comprendere testi di vario genere letterario e non, e in funzione di scopi diversi. - Riconoscere, individuare e comprendere le informazioni esplicite. - Strutturare testi scritti in modo abbastanza coerente, adeguati alle diverse situazioni comunicative utilizzando lessico, strutture sintattiche e grammaticali in modo sufficientemente corretto.	- Elementi fondamentali della comunicazione in tutte le sue forme. - Funzioni e scopi della lingua italiana. - La struttura della lingua italiana: elementi basilari di fonologia, ortografia e lessico. - Morfologia: parti variabili ed invariabili del discorso nell’analisi grammaticale e nella loro funzione logica e del periodo. - Classificazione, principali caratteristiche, scopi essenziali e funzioni fondamentali delle varie tipologie testuali. - Lettura, comprensione e analisi essenziale dei principali generi letterari. - Principali elementi del testo narrativo. - Principali testi non letterari: espressivo, regolativo, descrittivo, informativo-espositivo. - La produzione di testi coerenti e coesi appartenenti a varie tipologie. - Lo scopo precipuo, la struttura essenziale e i requisiti fondamentali dei principali tipi di testo scolastico e professionale. - Temi ed argomenti afferenti all’Educazione Civica.

S E C O N D A	- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.	- Applicare le principali conoscenze esaminate della frase semplice e complessa in maniera sufficiente. - Leggere e comprendere testi di vario genere letterario e non e in funzione di scopi diversi. - Riconoscere, individuare e comprendere le informazioni esplicite. - Strutturare testi scritti e orali in modo abbastanza coerente utilizzando lessico e strutture sintattiche e grammaticali in modo sufficientemente corretto.	- Strutture essenziali della lingua: i principali elementi sintattici della frase semplice e complessa. - Principali elementi del testo poetico e analisi sommaria di passi scelti. - Principali elementi del testo teatrale e analisi essenziale di passi significativi. - Aspetti fondamentali della narrazione letteraria, storica, realistica, psicologica. - Principali testi non letterari: informativo-espositivo, espressivo, regolativo e argomentativo. - La produzione di testi coerenti e coesi appartenenti a varie tipologie. - Lo scopo precipuo, la struttura essenziale e i requisiti fondamentali dei principali tipi di testo scolastico e professionale. - Temi ed argomenti afferenti all'Educazione Civica. - Literacy per INVALSI.
T E R Z A	- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini	- Saper usare la lingua italiana, sia scritta che orale, rispettando le principali norme grammaticali, in modo che la comunicazione sia chiara ed efficace. - Comprendere e analizzare i principali messaggi dei testi scolastici trattati, anche riguardanti problematiche di attualità e culturali, resi semplici nella struttura e nel linguaggio. - Produrre testi scritti rispondenti alle varie tipologie affrontate espressi con semplicità ma con sufficiente correttezza linguistica, chiarezza, proprietà lessicale ed un livello logico accettabile dei contenuti. - Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite, con sufficiente correttezza linguistica,	- Linee semplici ma fondamentali della Letteratura Italiana: la Letteratura delle origini, Dante Alighieri e analisi essenziale di passi scelti della Divina Commedia; la tradizione letteraria umanistico- rinascimentale con analisi sostanziale di testi e temi scelti di Francesco Petrarca, Giovanni Boccaccio, Ludovico Ariosto, Niccolò Machiavelli. - Lo scopo precipuo, la struttura essenziale e i requisiti fondamentali dei principali tipi di testo: analisi del testo, testo argomentativo, testo espositivo-argomentativo. - Elementi fondamentali della scrittura

	dell'apprendimento permanente.	chiarezza, proprietà lessicale ed un livello logico accettabile dei contenuti. - Saper esprimere, in modo semplice ma corretto, coeso e logico i contenuti letterari e non letterari essenziali e relativi agli autori affrontati.	professionale: verbale, mail, relazione. - Temi ed argomenti relativi all'Educazione Civica.
Q U A R T A	- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente	- Esprimersi in modo chiaro e sufficientemente corretto. - Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite, anche professionali. - Sostenere il proprio punto di vista esplicitando tesi e argomentazioni valide espresse con un lessico essenziale ma appropriato. - Ricercare informazioni in modo generico. - In un contesto strutturato, comporre un testo grammaticalmente corretto, con un linguaggio semplice, pertinente riguardo alla richiesta e allo scopo comunicativo, anche all'occorrenza utilizzando semplici strumenti multimediali. - Riconoscere le caratteristiche essenziali di testi letterari e non letterari. - Comprendere il significato essenziale di diversi tipi di testi ed essere in grado di riportarne una semplice interpretazione. - Cogliere ed esprimere i caratteri essenziali del contesto storico e culturale dei moventi o autori affrontati.	- Linee semplici ma fondamentali della Letteratura Italiana: la Rivoluzione scientifica e Galileo Galilei, tratti essenziali del teatro di Goldoni, dell'Illuminismo e del Romanticismo, Foscolo, Manzoni e Leopardi. - Lo scopo precipuo, la struttura essenziale e i requisiti fondamentali dei principali tipi di testo: analisi del testo, testo argomentativo, testo espositivo-argomentativo. - Elementi fondamentali della scrittura professionale: verbale, mail, relazione. - Temi ed argomenti relativi all'Educazione Civica.
Q U I N T A	- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.	- Gestire l'interazione comunicativa orale, in modo chiaro, semplice e sufficientemente corretto, utilizzando la tipologie comunicativo - relazionale congeniale, a volte con il	- Elementi fondamentali dei seguenti movimenti letterari: Naturalismo francese e Verismo italiano; Decadentismo e avanguardie storiche; Ermetismo; Neorealismo.

	- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente	supporto esterno ed in contesti noti. - Sostenere conversazioni e/o colloqui sulle principali tematiche, autori della letteratura e/o testi non letterari affrontati proponibili in modo schematico e semplificato, anche in forma digitale e ove opportuno con collegamento all'ambito professionale, in contesti storico-culturali appropriati. - Individuare gli elementi principali e strutturali nonché il tema e/o il significato globale ed essenziale, di semplici testi orali e/o scritti, letterari/non letterari affrontati, a volte con il supporto esterno, provenienti da fonti diverse, anche digitali, e in situazioni note. - Produrre semplici testi funzionali, orali e/o scritti, della tipologia richiesta per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, in modo semplice e completo, con un uso essenziale del lessico di base e delle competenze espressive, pertinente riguardo alla richiesta, allo scopo comunicativo e, su richiesta, anche utilizzando semplici strumenti multimediali. - Saper ricercare semplici, ma logiche e coerenti informazioni, in modo autonomo, all'interno di fonti accreditate. Essere in grado di riportare una semplice interpretazione.	- Autori a scelta tra i seguenti: Verga, Pascoli, D'Annunzio, Svevo, Pirandello, Kafka, Ungaretti, Saba, Montale, Sbarbaro, Levi, Calvino, Morante, Sciascia. - Lo scopo precipuo, la struttura essenziale e i requisiti fondamentali dei principali tipi di testo: analisi del testo, testo argomentativo, testo espositivo-argomentativo. - Elementi fondamentali della scrittura professionale: verbale, mail, relazione. - Temi ed argomenti relativi all'Educazione Civica.
--	---	--	---

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

Disciplina: STORIA

*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	- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali.	- Sapersi orientare nello spazio rappresentato. - Sapersi muovere all'interno della linea del tempo avendo coscienza che la numerazione dei secoli, precedenti e seguenti la nascita di Cristo, procede dal più vicino nel tempo al più lontano e viceversa. - Saper acquisire il lessico di base della Storia. - Saper sintetizzare e schematizzare un testo di carattere storico. - Saper esporre, anche in maniera semplice, i fatti e i problemi relativi agli eventi storici studiati. - Saper riconoscere di un evento storico le principali cause e le relative conseguenze.	- Periodizzazioni fondamentali della Storia mondiale, distinzione tra Preistoria e Storia, le fonti. - La Preistoria e le Civiltà antiche. - La Grecia, le poleis e l'Ellenismo. - Roma: dalla fondazione alla Repubblica. - Lessico di base della Storia e della Storiografia. - Temi e argomenti afferenti all'Educazione Civica. - Lettura e analisi sommaria di semplici fonti e documenti.
S E C O N D A	- Riconoscere gli aspetti storico-geografici e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	- Saper cogliere gli elementi di continuità ed evoluzione tra le civiltà antiche e la nostra civiltà occidentale. - Saper utilizzare categorie e metodi della ricerca storica (fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). - Produrre semplici testi di ricerca storica, anche multimediali a scopo informativo. - Utilizzare la terminologia specifica nell'esposizione degli argomenti.	- Le principali tappe dall'Età di Cesare all'Impero. - La fine del mondo antico. - L'Alto Medioevo. - Temi e argomenti afferenti all'Educazione Civica. - Lettura e analisi sommaria di semplici fonti e documenti (anche deliberati in sede dei Cdc). - Literacy Invalsi.
T E R Z A	- 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. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.	- Ricostruire in modo semplice ed essenziale i processi/eventi di trasformazione affrontati. - Individuare i principali elementi di persistenza e discontinuità negli avvenimenti affrontati. - Riconoscere i principali fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. - Individuare i fattori che hanno contribuito all'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio nazionale/locale o internazionali. - Confrontare i principali aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.	- L'Anno Mille: la ripresa economica e Sociale. - Le principali istituzioni politiche del Medioevo: il Sacro Romano Impero; le Monarchie feudali; i Comuni; le Repubbliche Marinare; le Signorie. - I poteri universali: Stato e Chiesa. - La crisi del Trecento e la peste. - L'Italia degli Stati regionali. - L'antropocentrismo e la scoperta dei "Nuovi Mondi". - La Riforma Protestante e l'Età della Controriforma.

		- Utilizzare ed applicare le principali categorie (politica, società ed economia), gli strumenti e i metodi della ricerca storica in lavori laboratoriali e operativi e/o per produrre ricerche su tematiche storiche.	- La nascita dello Stato moderno. - L'Italia, terra di conquista. - Caratteri generali del Seicento. - Temi e argomenti afferenti all'Educazione Civica.
Q U A R T A	- 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. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.	- Ricostruire in modo semplice ed essenziale i processi/eventi di trasformazione affrontati. - Individuare i principali elementi di persistenza e discontinuità negli avvenimenti affrontati. - Riconoscere i principali fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. - Individuare i fattori che hanno contribuito all'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio nazionale/locale o internazionali. - Confrontare i principali aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. - Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. - Utilizzare ed applicare le principali categorie (politica, società ed economia), gli strumenti e i metodi della ricerca storica in lavori laboratoriali e operativi e/o per produrre ricerche su tematiche storiche.	- I caratteri principali dell'Illuminismo. - Le rivoluzioni del Settecento e le conseguenze politiche, sociali ed economiche. - Forme di Stato: monarchie, imperi e repubbliche. - Costituzioni a confronto: Stati Uniti d'America, Francia rivoluzionaria e Statuto albertino. - L'affermazione dei diritti dell'uomo e del cittadino. - La situazione italiana tra Settecento ed Ottocento. - Restaurazione e Risorgimento italiano. - L'unificazione e i problemi dell'Italia unita. - I governi della Destra e Sinistra storiche. - La seconda rivoluzione industriale e la questione sociale. - Imperialismo, bella epoque e società di massa. - Temi e argomenti afferenti all'Educazione Civica.
Q U I N T A	- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. - Analizzare problematiche significative del periodo considerato. - Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. - Analizzare le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte	- L'Età giolittiana. - La prima guerra mondiale. - I sistemi totalitari: nazismo, fascismo, stalinismo. - La seconda guerra mondiale. - La Resistenza. - La nascita della Repubblica e l'elaborazione della Costituzione italiana. - Le origini della Guerra fredda. - L'Italia repubblicana: dal miracolo economico alla crisi degli anni '70. - Temi e argomenti afferenti all'Educazione Civica.

		costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.	- Literacy per Invalsi.
--	--	---	-------------------------

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

Disciplina: GEOGRAFIA

*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	- Analizzare il rapporto uomo ambiente attraverso le categorie spaziali e temporali. - Riconoscere l'importanza della sostenibilità territoriale, la salvaguardia degli ecosistemi e della bio-diversità. - Individuare collegamenti e relazioni. - Individuare i diversi ambiti spaziali sia di attività sia di insediamento e identificare le risorse di un territorio. - Riconoscere gli aspetti fisico ambientali, socio-culturali, economici e geopolitici dell'Italia, dell'Europa e degli altri continenti. - Riconoscere il ruolo delle Istituzioni comunitarie riguardo all'ambiente.	- Descrivere e analizzare i fenomeni geo-economici utilizzando strumenti informatici e multimediali. - Riuscire cogliere le differenze economiche, politiche e socio culturali utilizzando testi scritti, supporti multimediali e i principali dati statistici. - Assumere un atteggiamento responsabile per la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità. - Assumere una mentalità multiculturale rispetto alle prospettive aperte dalla globalizzazione dell'economia	- Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici. - Beni ambientali. - Ruolo dell'uomo nei cambiamenti climatici e micro-climatici. - I processi di cambiamento del pianeta contemporaneo. - Squilibrio ambientale, inquinamento, sostenibilità e bio-diversità. - Flussi di persone e prodotti. - Organizzazione del territorio, sviluppo locale, strategie territoriali delle imprese. - Caratteristiche fisico-ambientali, socio culturali, economiche e geopolitiche relative a: regioni italiane, Europa e sue articolazioni regionali. - Continenti extra-europei visti attraverso i loro Stati più significativi.

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

Disciplina: ARTE E TERRITORIO

*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	- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione. - Analizzare l'immagine del	- Riconoscere l'evoluzione storica del territorio e del paesaggio attraverso le testimonianze storico-artistiche. - Descrivere in modo corretto un monumento o manufatto	- Concetto di Bene Culturale. - Conoscere le caratteristiche fondamentali e la produzione artistica dalla preistoria all'arte tardoantica.

	territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile. - Comprendere il significato simbolico e la valenza politico-ideologica di alcune opere pittoriche e scultoree. - Essere in grado di effettuare opportuni collegamenti interdisciplinari	artistico utilizzando la terminologia appropriata. - Sollecitare l'interesse ad un contatto diretto con le testimonianze del patrimonio culturale presenti nel proprio territorio.	- Conoscere i principali monumenti e le testimonianze storico-artistiche del proprio territorio nell'arco cronologico di riferimento. - Categorie di Beni del patrimonio storico-artistico in Italia e loro distribuzione sul territorio.
Q U A R T A	- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione. - Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile. - Comprendere il significato simbolico e la valenza politico-ideologica di alcune opere pittoriche e scultoree. - Essere in grado di effettuare opportuni collegamenti interdisciplinari	- Riconoscere l'evoluzione storica del territorio e del paesaggio attraverso le testimonianze storico-artistiche. - Descrivere in modo corretto un monumento o manufatto artistico utilizzando la terminologia appropriata. - Sollecitare l'interesse ad un contatto diretto con le testimonianze del patrimonio culturale presenti nel proprio territorio	- Concetto di Bene Culturale. - Conoscere le caratteristiche fondamentali della produzione artistica dall'arte paleocristiana al Rinascimento. - Conoscere i principali monumento e le testimonianze storico-artistiche del proprio territorio nell'arco cronologico di riferimento. - Categorie di Beni del patrimonio storico-artistico in Italia e loro distribuzione sul territorio.
Q U I N T A	- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione. - Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile. - Comprendere il significato simbolico e la valenza politico-ideologica di alcune opere pittoriche e scultoree. - Essere in grado di effettuare opportuni collegamenti interdisciplinari	- Saper cogliere le relazioni che le opere studiate hanno con la società ed il periodo storico di cui sono espressione. - Esplorare, in un territorio di riferimento, le stratificazioni storiche, le emergenze monumentali, le possibilità di recupero e tutela del patrimonio culturale. - Sapersi orientare nel patrimonio artistico italiano	- Concetto di Bene Culturale. - Conoscere le caratteristiche fondamentali della produzione artistica dal Cinquecento alle Avanguardie storiche. - Conoscere i principali monumenti e le testimonianze storico-artistiche del proprio territorio nell'arco cronologico di riferimento. - Categorie di Beni del patrimonio storico-artistico in Italia e loro distribuzione sul territorio.

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

Disciplina: IRC – RELIGIONE CATTOLICA

*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	- Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.	- Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.	- Interrogativi universali dell'uomo, risposte del cristianesimo, confronto con le altre religioni.
S E C O N D A	- Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose.	- Impostare un dialogo con posizione religiose e culturali diverse dalla propria, nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco.	- Natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea.
T E R Z A	- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica.	- Ricondurre le principali problematiche derivanti dallo sviluppo scientifico-tecnologico a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione.	- Orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.
Q U A R T A	- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.	- Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di Pensiero.	- Elementi principali di storia del cristianesimo fino all'epoca moderna e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea
Q U I N T A	-Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.	- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.	- Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana.

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	Principali testi non letterari: espressivo, regolativo, descrittivo, informativo - espositivo. I principali siti di carattere letterario per il reperimento di informazioni e documenti (Enciclopedie, dizionari e fonti di vario tipo). La relazione tecnico-descrittiva.	- Lingua e letteratura italiana - Storia - Geografia - Arte e territorio

CONTENUTI INTERDISCIPLINARI PER CLASSI PARALLELE

	La comunicazione. L'igiene nel mondo antico: lettura e analisi di fonti e documenti Definizione, analisi e riflessione sui concetti di diritto e dovere, di regola e legge Cibo e ospitalità: colture di frutta e ortaggi in tutto il mondo antico: lettura e analisi di fonti e documenti Produzione di materiale multimediale I principali siti di carattere storico per il reperimento di informazioni e documenti (Enciclopedie, dizionari e fonti di vario tipo) Definizione, analisi e riflessione sui concetti di salute e benessere - Le tipicità locali: mappe tematiche su prodotti e piatti tipici - Diversi tipi di mappe (fisiche, tematiche, dei trasporti, etc) - I sistemi QGIS applicati alla creazione di tour enogastronomici e culturali. - Siccità e desertificazione - Gli impatti dei cambiamenti climatici sulle produzioni agricole locali - Sviluppo sostenibile: valorizzazione e promozione delle produzioni a km 0 e riduzione degli sprechi	
Classi Seconde	- Principali testi non letterari: regolativo, informativo-espositivo, argomentativo. - I principali siti di carattere letterario per il reperimento di informazioni e documenti (Enciclopedie, dizionari e fonti di vario tipo). - La relazione tecnico-descrittiva. - La comunicazione. - A tavola con i Romani e con i Barbari: lettura e analisi di fonti e documenti - L'alimentazione nell'Alto Medioevo: lettura e analisi di fonti e documenti - 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).	- Lingua e letteratura italiana - Storia - Geografia - Arte e territorio
Classi Terze	- Strutture fondamentali dei testi letterari e non letterari (testo espositivo-argomentativo; relazione tecnico-descrittiva; e-mail; recensione; sintesi). - Principali tecniche di comunicazione verbale e digitale. - Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. - Lavoro e alimentazione nel Medioevo. - La libertà d'azione dell'uomo medievale. - La rivoluzione alimentare dell'Europa moderna. - I prodotti del nuovo Mondo e quelli extraeuropei	- Lingua e letteratura italiana - Storia - Geografia - Arte e territorio

CONTENUTI INTERDISCIPLINARI PER CLASSI PARALLELE		
	- di origine asiatica. - Prodotti tipici territoriali, locali, e/o regionali e/o stagionali relativi al Made in Italy. - Galateo, ospitalità e viaggio nel Medioevo - Le opportunità del territorio a livello locale, regionale, stagionale - Il vino nel Medioevo - Accoglienza, comunicazione e galateo a tavola - Il cliente	
Classi Quarte	- Strutture fondamentali dei testi letterari e non letterari (testo espositivo-argomentativo; relazione tecnico-descrittiva; e-mail; recensione; sintesi). - Strumenti di pubblicità e comunicazione. - Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) - Risorse enogastronomiche - culturali territoriali e nazionali. - L'evoluzione delle tecniche di conservazione degli alimenti - La ristorazione nell'Età moderna - Evoluzione socio-economica e vocazione delle aziende italiane in Età moderna - Cucine, cuochi e clienti - Identità enogastronomiche nel mondo - La pasticceria e la rivoluzione industriale - Il vino nell'Età moderna - Accoglienza, galateo, ospitalità e turismo nell'Età moderna - Territori e viticoltura autoctone - Le nuove frontiere della ristorazione - Il Grand tour, un viaggio di formazione.	- Lingua e letteratura italiana - Storia - Geografia - Arte e territorio
Classi Quinte	- Strutture fondamentali dei testi letterari e non letterari (testo espositivo-argomentativo; relazione tecnico-descrittiva; e-mail; recensione; sintesi). - Strumenti di pubblicità e comunicazione. - Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) - Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. - Trattazione, a seconda delle varie articolazioni, delle seguenti tematiche: globalizzazione; sicurezza, igiene e qualità; organizzazione del lavoro; le nuove frontiere della ristorazione; personalizzazione e galateo. - La ristorazione fra Età moderna e contemporanea - Evoluzione socio-economica e vocazione delle aziende italiane in Età contemporanea - Cucine, cuochi e clienti - Identità enogastronomiche nel mondo	- Lingua e letteratura italiana - Storia - Geografia - Arte e territorio

CONTENUTI INTERDISCIPLINARI PER CLASSI PARALLELE		
	- Globalizzazione e localismi - Le nuove frontiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità - Trattazione con profilo storico delle seguenti tematiche: accoglienza, galateo e personalizzazione, ospitalità e turismo	

VISITE GUIDATE E VIAGGI DI ISTRUZIONE PER CLASSI PARALLELE	
classe	Proposte
Classi Prime	- Incontro con Autore - Partecipazione a spettacoli teatrali in lingua italiana - Partecipazione a progetti, concorsi e olimpiadi promossi dal Ministero od altri enti - Uscite didattiche alla scoperta del territorio - Mete viaggi di istruzione: luoghi di interesse artistico e culturale (ambito: Puglia)
Classi Seconde	- Incontro con Autore - Partecipazione a spettacoli teatrali in lingua italiana - Partecipazione a progetti, concorsi e olimpiadi promossi dal Ministero od altri enti - Uscite didattiche alla scoperta del territorio - Mete viaggi di istruzione: luoghi di interesse artistico e culturale (ambito: Puglia)
Classi Terze	- Incontro con Autore - Partecipazione a spettacoli teatrali in lingua italiana - Partecipazione a progetti, concorsi e olimpiadi promossi dal Ministero od altri enti - Uscite didattiche alla scoperta del territorio - Mete viaggi di istruzione: luoghi di interesse artistico e culturale (ambito: Italia /estero)
Classi Quarte	- Incontro con Autore - Partecipazione a spettacoli teatrali in lingua italiana - Partecipazione a progetti, concorsi e olimpiadi promossi dal Ministero od altri enti - Uscite didattiche alla scoperta del territorio - Mete viaggi di istruzione: luoghi di interesse artistico e culturale (ambito: Italia /estero)
Classi Quinte	- Incontro con Autore - Partecipazione a spettacoli teatrali in lingua italiana - Partecipazione a progetti, concorsi e olimpiadi promossi dal Ministero od altri enti - Uscite didattiche alla scoperta del territorio - Mete viaggi di istruzione: luoghi di interesse artistico e culturale (ambito: Italia /estero)

AZIONI DI RECUPERO/POTENZIAMENTO E/O APPROFONDIMENTO	
- X Recupero in itinere - X Interventi individualizzati - X Attività di gruppo - X Studio autonomo - X Peer tutoring • Altro	

METODI FORMATIVI (È possibile selezionare più voci)				
• Lezione frontale	• Laboratorio	• Debriefing	• Dialogo formativo	• Problem Solving

• Metodologia CLIL • Brainstorming • Approccio induttivo • Approccio dialogico – filosofico	• Alternanza • Autoapprendimento • Gioco di ruoli • Approccio narrativo	• Project Work • Cooperative Learning • Apprendistato cognitivo • Approccio dialogico filosofico	• Simulazione Virtual Lab • Peer Tutoring • Approccio metacognitivo • ...	• 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		☒ Classroom	
EVENTUALI RACCORDI CON L’OFFERTA FORMATIVA DELL’ISTITUTO (Progetti, percorsi P.C.T.O., ...)				
Progetti e percorsi inseriti nel PTOF Progetti e percorsi approvati in sede dipartimentale. Progetti e percorsi approvati dal Consiglio di classe. Progetti e percorsi approvati nel Collegio dei docenti.				
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 (<i>interrogazioni, conversazioni guidate, dialoghi formativi</i>); – Verifiche scritte: esercizi guidati di comprensione (<i>testi a stimolo chiuso – risposta chiusa</i>); – Temi su argomenti disciplinari, relazioni (<i>testi a stimolo chiuso - risposta aperta</i>); – Testi liberi (<i>stimolo aperto – risposta aperta</i>); – Test (<i>strutturati e semistrutturati: risposta chiusa, multipla, a doppia entrata, a completamento</i>); – 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. Bini Sabrina
2. Quaranta Domenica
3. D'Onghia Marilena
4. Curigliano Graziana
5. Lupoli Domenica
6. Sagaria Daniela
7. Berardi Giada
8. Pastore Alessandra
9. Monaco Alessandro Ernesto
10. Gimmi Debora
11. Perrone Francesca
12. Cosma Maria Pia
13. Colucci Ennio
14. Notaristefano Rocco
15. Dibiase Roberto

Crispiano, 25 ottobre 2025

Il coordinatore
Prof.ssa Bini Sabrina

*** Legenda Assi Culturali:**

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

**** Legenda dei Dipartimenti:**

Dipartimento umanistico Dipartimento Lingue straniere Dipartimento giuridico-economico Dipartimento matematico-scientifico Dipartimento Professionale IPSEO Dipartimento Professionale IPSCS Dipartimento 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.)