

Istituto Professionale ELSA MORANTE - Crispiano (Ta) Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi Culturali e dello Spettacolo	IPSEOA
	ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025
	Pagina 1 di 60

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO MATEMATICO - SCIENTIFICO	Discipline	ASSE* Matematico Scientifico-Tecnologico
	MATEMATICA SCIENZE MOTORIE SCIENZE INTEGRATE	

DOCENTE COORDINATORE	Prof.ssa Amalia Di Nardo
-----------------------------	--------------------------

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.

ARTICOLAZIONE I BIENNIO, III, IV e V ANNO

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

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

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

Competenze chiave EUROPEE per l'apprendimento permanente comuni agli Assi culturali
Raccomandazione del Consiglio d'Europa del 22 maggio 2018

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA EUROPEE	Classe				
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
<i>Da acquisire trasversalmente ai quattro assi culturali.</i>					
Competenza alfabetiche-funzionali					
• Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.	X	X	X	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.	X	X	X	X	X
• Capacità di interpretare e usare le conoscenze e le metodologie (formule, grafici, carte, diagrammi, strumenti di laboratorio, etc.) per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane	X	X	X	X	X
• Capacità di usare l'insieme delle conoscenze, di osservare e di sperimentare per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici e per dare risposta ai bisogni degli esseri umani	X	X	X	X	X
Competenza digitali					
• Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.	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.					
• 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.					
• Acquisire, rafforzare e divulgare la consapevolezza del patrimonio culturale locale, nazionale ed europeo e della sua collocazione nel mondo.					

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.

<p>2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</p> <p>Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.</p> <p>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.</p>	<p>Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista.</p> <p>Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali.</p> <p>Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti.</p> <p>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.</p>	<p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</p> <p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</p> <p>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).</p>
--	--	--	--	--

<p>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</p>	<p>Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>
<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.</p>	<p>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.</p>
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

	<p>routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>più generali e partecipare a conversazioni.</p> <p>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.</p>	<p>adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p> <p>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.</p>	<p>registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p> <p>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.</p>
--	---	--	---	--

<p>6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<p>Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.</p>	<p>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.</p>	<p>Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>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.</p>
<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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 all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<p>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 appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<p>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 complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>
<p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>	<p>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.</p>	<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>

				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 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	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 - 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,	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	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona,	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona,	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

<i>dell'ambiente e del territorio</i>	referimento e sotto supervisione.	rispettando le normative in autonomia.	dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.	persona, dell'ambiente e del territorio.
<i>12 - 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 utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	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, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	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 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.	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Utilizzare i principali software applicativi</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p>	<p>Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento</p> <p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Software applicativi di base.</p> <p>Utilizzo e cura degli</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

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

<p>QUARTO ANNO</p>	<p>3/4</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>Principi e criteri di <i>storytelling</i> in campo enogastronomico.</p> <p>Tecniche di rilevazione della <i>customer satisfaction</i>.</p> <p>Tecniche per la gestione dei reclami.</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12</p>
--------------------	------------	--	--	---	--	------------------------------------

<p>QUINTO ANNO</p>	<p>4</p>	<p>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.</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>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.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di <i>customer care</i>.</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Il sistema di <i>customer satisfaction</i>.</p> <p>Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami di rilevanza</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12</p>
--------------------	----------	--	---	---	--	------------------------------------

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.	<p>Applicare semplici procedure di gestione aziendale</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base</p> <p>Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe</p>	<p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>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.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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.	<p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento</p> <p>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</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<p>Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.</p> <p>Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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.	<p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi</p> <p>Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva</p> <p>Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p> <p>Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.</p> <p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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.	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.</p> <p>Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>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.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>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.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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.	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p>	<p>Principi di legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p> <p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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.	<p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari.</p>	<p>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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 encogastronomia. .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

<p>QUINTO ANNO</p>	<p>4</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>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.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i></p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12</p>
--------------------	----------	--	---	---	--	--------------------------------

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

			<p>rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti</p> <p>Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti</p>	<p>profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.</p> <p>Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.</p> <p>Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p>		
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	<p>Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro</p>	Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

			<p>valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità</p>	<p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.</p>	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUINTO ANNO	4	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	<p>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.</p> <p>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</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di saporie ingredienti.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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.	<p>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.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</p>	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.</p> <p>Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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.	<p>Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali</p> <p>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.</p> <p>Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori</p>	<p>Elementi di antropologia culturale.</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

		<p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>.</p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</p>	<p>Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i></p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>	<p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	
--	--	--	--	---	--

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.	<p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p>	<p>Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.</p> <p>Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio.</p> <p>L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.</p> <p>Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.</p> <p>Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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	Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi	Asse dei linguaggi	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

			<p>Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.</p>	<p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p>	<p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	
QUARTO ANNO	3/4	<p>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.</p>	<p>Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.</p> <p>Effettuare attività di controllo, di gestione, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.</p> <p>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.</p>	<p>Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.</p> <p>Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.</p> <p>Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
QUINTO ANNO	4	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di <i>banqueting/catering</i>.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di <i>catering/eventi</i>.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi <i>banqueting</i> e <i>catering</i>.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

		<p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principii estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p> <p>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.</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>	<p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p>		
--	--	---	--	--	--

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.	<p>Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata</p> <p>Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale</p> <p>Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica</p> <p>Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente</p>	<p>Il concetto di sostenibilità ambientale.</p> <p>Le principali tipologie di offerte turistiche integrate.</p> <p>Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali.</p> <p>Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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.	<p>Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica</p> <p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web</p> <p>Analizzare e selezionare proposte di</p>	<p>Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibiprodotti locali</p> <p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

			fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.	promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il 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.	<p>Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.</p> <p>Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</p> <p>Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.</p> <p>Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.</p>	<p>Mercato turistico e sue tendenze.</p> <p>Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.</p> <p>Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare.</p> <p>Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.</p> <p>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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.	<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p>	<p>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p> <p>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

			<p>Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i>.</p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</p> <p>Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.</p>	<p>riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i>.</p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</p>		
--	--	--	---	--	--	--

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 fasce di <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 turistico ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi. Metodologie e tecniche	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

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

<p>QUINTO ANNO</p>	<p>4</p>	<p>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.</p>	<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i>.</p> <p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</p> <p>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.</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p>	<p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti.</p> <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>
--------------------	----------	--	---	---	--	-------------------------------------

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 Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 5, 8, 10, 11, 12

<p>QUARTO ANNO</p>	<p>3/4</p>	<p>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.</p>	<p>Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione</p> <p>Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno</p> <p>Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati</p>	<p>Tecniche di analisi gestionale budgetaria.</p> <p>Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.</p> <p>Tecniche di <i>benchmarking</i>.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 5, 8, 10, 11, 12</p>
<p>QUINTO ANNO</p>	<p>4</p>	<p>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.</p>	<p>Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>.</p> <p>Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>.</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.</p>	<p>Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>Tecniche di analisi per indici.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 5, 8, 10, 11, 12</p>

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.	<p>Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</p> <p>Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza</p> <p>Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.</p>	<p>La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.</p> <p>Il concetto di bene culturale e ambientale.</p> <p>Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici.</p> <p>Marchio Biologico.</p> <p>Tecniche di marketing dei servizi turistici</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	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.	<p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza</p> <p>Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori</p>	<p>Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.</p> <p>Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

			<p>di riferimento.</p> <p>Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziativa di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>	<p>Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.</p> <p>Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.</p>	professionale	
QUARTO ANNO	3/4	<p>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.</p>	<p>Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione</p> <p>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</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita.</p> <p>Elementi di marketing operativo e strategico.</p> <p>Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.</p> <p>Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
QUINTO ANNO	4	<p>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.</p>	<p>Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p> <p>Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</p>	<p>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).</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali,</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

			Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .	artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.		
--	--	--	---	--	--	--

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: MATEMATICA

*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	<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (DM92)</p> <p>-Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico. (ASSI CULTURALI)</p> <p>-Utilizzare i concetti e fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>- Individuare le strategie appropriate di soluzione di semplici problemi.</p> <p>- Confrontare ed analizzare figure geometriche.</p> <p>* Le competenze sono state rimodulate tenendo presente il prospetto del D.M. n.92 del 24/05/2018 all. 1, strutturando unità di apprendimento comuni in tutte le discipline secondo la logica del metodo induttivo in modo che gli alunni acquisiscano competenze trasversali.</p>	<p>1a) Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei numeri 1b) Rappresentare i numeri su retta orientata e confrontare numeri 1c) Tradurre semplici espressioni da linguaggio naturale a quello matematico e viceversa</p> <p>2a) Applicare le 4 operazioni ai numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati 2b) Operare con le potenze conoscendone le proprietà 2c) Risolvere elementari espressioni numeriche</p> <p>3a) Risolvere semplici problemi con rapporti, equivalenze, proporzioni e percentuali approssimandone i risultati</p> <p>4a) Riconoscere monomi e polinomi e relativo grado</p> <p>5a) Eseguire con i monomi semplici somme algebriche, moltiplicazioni, divisioni, potenze 5b) Eseguire con i polinomi semplici somme algebriche, moltiplicazioni, divisione tra polinomi e monomi</p> <p>6a) Riconoscere punti, rette, piani e segmenti. 6b). Riconoscere e disegnare rette parallele e perpendicolari. 6c). Riconoscere e confrontare segmenti 6d). Riconoscere, classificare e confrontare angoli.</p> <p>7a). Riconoscere i poligoni 7b). Calcolare perimetro e area dei principali poligoni.</p> <p>8a) Rappresentare dati con diversi tipi di grafici. 8b) Determinare media aritmetica, mediana e moda</p>	<p>1). Gli insiemi numerici N, Z, Q</p> <p>2). Le operazioni in N,Z,Q</p> <p>3). Rapporti, proporzioni, percentuali e approssimazioni; equivalenze, multipli e sottomultipli.</p> <p>4) Calcolo letterale: Monomi e Polinomi</p> <p>5) Le operazioni con i monomi e i polinomi</p> <p>6) Enti geometrici fondamentali: punto, retta, piano; rette parallele e perpendicolari; segmenti; angoli</p> <p>7). Poligoni: classificazione, formule di area e perimetro, congruenza di figure</p> <p>8). Statistica: dati e loro rappresentazione; indicatori di centralità</p> <p>*****</p> <p>Orientativamente i punti 1,2 e 3 da sviluppare nel primo quadrimestre, i successivi nel secondo quadrimestre</p>

<p style="text-align: center;">S E C O N D A</p>	<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento DM92</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico.</p> <p>- Individuare le strategie appropriate di soluzione di semplici problemi</p> <p>Utilizzare i concetti e fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.</p> <p>- Confrontare ed analizzare figure geometriche.</p> <p>* Le competenze sono state rimodulate tenendo presente il prospetto del D.M. n.92 del 24/05/2018 all. 1, strutturando unità di apprendimento comuni in tutte le discipline secondo la logica del metodo induttivo in modo che gli alunni acquisiscano competenze trasversali.</p>	<p>1a). Riconoscere e scrivere identità ed equazioni</p> <p>1b) Riconoscere e scrivere equazioni in base al grado e al numero di incognite</p> <p>1c) Trovare la soluzione di semplici equazioni di primo grado (con coefficienti interi e/o fratti) attraverso i principi di equivalenza</p> <p>2a). Riconoscere e risolvere semplici equazioni impossibili (nessuna soluzione)</p> <p>2b) equazioni indeterminate (infinito soluzioni)</p> <p>3a). Rappresentare intervalli di numeri sulla retta, limitati e illimitati.</p> <p>3b). Risolvere semplici disequazioni di primo grado intere</p> <p>4a). Calcolare radici quadrate anche con l'ausilio di strumenti digitali</p> <p>4b). Risolvere semplici equazioni di secondo grado intere con coefficienti interi e/o fratti</p> <p>5a). Risolvere sistemi di equazioni di primo grado con metodo di sostituzione</p> <p>6a) Applicare il teorema di Pitagora a semplici problemi.</p> <p>7a) Calcolare perimetri di circonferenza e aree di cerchi</p> <p>8a) Riconoscere le principali figure della geometria solida</p> <p>8b) Saper calcolare la superficie e il volume</p>	<p>1) Identità, equazioni; grado complessivo e numero di incognite, soluzione</p> <p>2) Casi particolari: equazioni indeterminate e impossibili</p> <p>3) Intervalli di numeri; disuguaglianze e disequazioni di primo grado intere</p> <p>4). Numeri reali; radice quadrata; equazioni di secondo grado</p> <p>5). Sistemi lineari di due equazioni in due incognite. Sistemi determinati, indeterminati, impossibili</p> <p>6) Teorema di Pitagora</p> <p>7) Circonferenza e cerchio e relative formule per perimetro e area.</p> <p>8) Le principali figure della geometria solida e relative formule per il calcolo della superficie e il volume</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Orientativamente i punti 1, 2 e 3 da sviluppare nel primo quadrimestre, i successivi nel secondo quadrimestre.</p>
---	---	--	---

<p style="text-align: center;">T E R Z A</p>	<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento DM92</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;</p> <p>Rappresentare nel piano cartesiano rette e parabole.</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p>-Utilizzare i concetti e fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>* Le competenze sono state rimodulate tenendo presente il prospetto del D.M. n.92 del 24/05/2018 all. 1, strutturando unità di apprendimento comuni in tutte le discipline secondo la logica del metodo induttivo in modo che gli alunni acquisiscano competenze trasversali.</p>	<p>1a). Riconoscere quadranti, assi, coordinate di punti 1b). Rappresentare punti e segmenti. 1c) Determinare la lunghezza dei segmenti.</p> <p>2a). Conoscere e comprendere il concetto di funzione 2b). Stabilire l'appartenenza di un punto a un grafico sostituendo le sue coordinate all'equazione</p> <p>3a). Portare l'equazione di una retta dalla forma implicita a quella esplicita 3b). Rappresentare graficamente una retta</p> <p>4a). Determinare l'equazione di una retta e degli assi 4b). Determinare l'equazione delle rette parallele a una data e parallele agli assi</p> <p>5a). Riconoscere l'equazione di una parabola 5b). Rappresentazione grafica nel piano mediante vertice e intersezione con gli assi</p> <p>6a). Riconoscere e risolvere semplici disequazioni di 2° grado con la rappresentazione grafica.</p> <p>7a). Riconoscere e risolvere semplici disequazioni fratte con metodo grafico.</p>	<p>1). Generalità sul piano cartesiano</p> <p>2). Generalità sulle funzioni</p> <p>3). Equazione di una retta nella forma implicita ed esplicita; grafico di una retta</p> <p>4). Significato geometrico di coefficiente angolare e di ordinata all'origine</p> <p>5). Equazione e grafico della parabola</p> <p>6) Disequazioni intere di 2° grado.</p> <p>7) Disequazioni intere e fratte</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Orientativamente i punti 1,2 e 3 da sviluppare nel primo quadrimestre, i successivi nel secondo quadrimestre.</p>
--	--	--	---

<p style="text-align: center;">Q U A R T A</p>	<p>-Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>-Utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare semplici problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>-Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>* Le competenze sono state rimodulate tenendo presente il prospetto del D.M. n.92 del 24/05/2018 all. 1, strutturando unità di apprendimento comuni in tutte le discipline secondo la logica del metodo induttivo in modo che gli alunni acquisiscano competenze trasversali.</p>	<p>1a).Classificare le funzioni matematiche.</p> <p>1b). Individuare le caratteristiche di una funzione dal grafico: dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, crescita/decrecenza, massimi e minimi, asintoti orizzontali e verticali, discontinuità</p> <p>1c).Calcolare dall'equazione il dominio, le intersezioni con gli assi e il segno di semplici funzioni algebriche razionali intere/fratte</p> <p>2a). Conoscere il concetto di funzione continua e discontinua.</p> <p>2b). Calcolare limiti di semplici funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>2c). Determinare gli asintoti orizzontali e verticali di una funzione.</p> <p>3a). Determinare il grafico probabile da principali passi dello studio di una semplice funzione algebrica anche attraverso l'uso di opportuni software</p>	<p>1). Tipi di funzione e loro principali caratteristiche: algebriche razionali intere e fratte ed esponenziali</p> <p>2).Concetto di limite e di continuità di una funzione. Alcune forme indeterminate.</p> <p>3) Principali passi dello studio di una funzione algebrica intera e fratta</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Orientativamente il punto 1 da sviluppare nel primo quadrimestre, i successivi nel secondo quadrimestre.</p>
<p style="text-align: center;">Q U I N T A</p>	<p>-Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo infinitesimale e differenziale, rappresentandole sotto forma grafica.</p> <p>-Essere in grado di rappresentare attraverso un modello matematico un problema della vita reale</p> <p>-Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo</p> <p>* Le competenze sono state rimodulate tenendo presente il prospetto del D.M. n.92 del 24/05/2018 all. 1, strutturando unità di apprendimento comuni in tutte le discipline secondo la logica del metodo induttivo in modo che gli alunni acquisiscano competenze trasversali.</p>	<p>1a) Significato geometrico della derivata. Calcolo di semplici derivate. Calcolo di massimi e minimi di una funzione.</p> <p>1b).Saper disegnare grafici di funzioni anche attraverso l'uso di opportuni software.</p> <p>1c).Saper interpretare le caratteristiche di una funzione dalgrafico</p> <p>2a) Conoscere e applicare le fasi di una indagine statistica</p> <p>2b) Calcolare la frequenza assoluta, relativa e percentuale (anche con strumenti digitali)</p> <p>2c) Calcolare e interpretare gli indici di posizione e di variabilità di una semplice distribuzione di dati</p> <p>2d) Conoscere ed utilizzare indici e indicatori opportuni</p> <p>3a).Calcolare la probabilità di eventi elementari in semplici casi</p> <p>3b).Calcolare la probabilità statistica in semplici casi</p> <p>4) Applicare gli opportuni strumenti di calcolo nelle problematiche delle discipline di indirizzo</p>	<p>1)Equazioni e grafici delle principali funzioni algebriche intere e fratte ed esponenziali</p> <p>2) Generalità sulla statistica: fasi di un'indagine statistica, indici di posizione e di dispersione, distribuzione di dati.</p> <p>3) Concetto di probabilità (classica e statistica)</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Orientativamente i punti 1 e 2 da sviluppare nel primo quadrimestre, i successivi nel secondo quadrimestre.</p>

Standard minimo di Istituto (duplicare per ogni disciplina) *****Disciplina: SCIENZE INTEGRATE**

*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	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere e saper descrivere fenomeni fondamentali del mondo fisico che ci circonda -Leggere e interpretare semplici tabelle 	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere i tre componenti del nostro pianeta -Riconoscere l'ambito di studio delle principali discipline coinvolte nello studio di scienze della Terra -Identificare le conseguenze sul nostro pianeta dei moti di rotazione e dei moti di rivoluzione 	<ul style="list-style-type: none"> - I tre componenti fondamentali del pianeta Terra: litosfera, idrosfera, atmosfera. Conoscenze fisiche e chimiche dell'acqua -Forma del Nostro pianeta. -Le coordinate geografiche -I moti dei Pianeti -I moti della Terra e le relative conseguenze
S E C O N D A	<ul style="list-style-type: none"> -Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti al mondo degli esseri viventi. - Saper riconoscere e descrivere le diverse sensazioni olfattive e gustative 	<ul style="list-style-type: none"> -Reperire informazioni da fenomeni osservati, da tabelle e da grafici proposti da liberi di testo. -Conoscere le caratteristiche e le principali funzioni delle biomolecole. -Riconoscere nella cellula le principali caratteristiche degli esseri viventi. -Descrivere i principali apparati del corpo umano e le rispettive funzioni 	<ul style="list-style-type: none"> -Struttura e funzioni delle biomolecole - Le cellule procariote ed eucariote - L'apparato digerente - Le sensazioni gustative e tattili - L'apparato cardiovascolare - L'apparato respiratorio - Le sensazioni olfattive

Standard minimo di Istituto (duplicare per ogni disciplina) *****Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

*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 O B I E N N I O	- Lo studente dovrà conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere e distinguere le informazioni provenienti da muscoli e articolazioni - Riconoscere e distinguere la differenza tra stiramento, contrazione e rilassamento del muscolo - Controllare, nei diversi piani dello spazio, i movimenti permessi dalle articolazioni - Utilizzare consapevolmente il proprio corpo nel movimento - Rilevare il battito cardiaco a riposo e dopo lo sforzo in varie parti del corpo - Utilizzare il lessico specifico della disciplina 	<ul style="list-style-type: none"> - L'organizzazione del corpo umano - Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati - I principali paramorfismi e dismorfismi - Le fasi della respirazione - Respirazione toracica e addominale - Rapporto tra respirazione e circolazione - Rapporto tra battito cardiaco e intensità di lavoro - Il linguaggio specifico della disciplina (posizioni, movimenti, atteggiamenti ecc.)
	- Ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare competizioni sportive	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzare movimenti che richiedono di associare/dissociare le diverse parti del corpo - Realizzare movimenti che richiedono di associare la vista con movimenti di parti del corpo - Differenziare contrazione e decontrazione globale del corpo - Adattare il movimento alle variabili spaziali (dimensioni, distanze, spazio proprio e altrui ecc.) - Adattare il movimento alle variabili temporali (struttura ritmica, cadenza, successione ecc.) - Adattare il movimento alle variabili spazio-temporali (concetto di velocità, di traiettoria ecc.) - Controllare e dosare 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli schemi motori e le loro caratteristiche - La differenza tra contrazione e decontrazione - Le capacità motorie (coordinative e condizionali) - I principi e le fasi dell'apprendimento motorio

	<p>l'impegno in relazione alla durata della prova</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare diversi tipi di allenamento per migliorare la resistenza, la forza, la velocità, la flessibilità 	
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere e produrre consapevolmente i messaggi non verbali, leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i gesti e i segni della comunicazione non verbale - Riconoscere la differenza tra movimento funzionale e movimento espressivo - Utilizzare tecniche di espressione corporea - Utilizzare volontariamente gli elementi corporei, spaziali e temporali del linguaggio del corpo 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli aspetti della comunicazione verbale e non verbale - La comunicazione sociale (prossemica) - La grammatica del linguaggio corporeo
<ul style="list-style-type: none"> - La pratica degli sport individuali e di squadra, anche quando assumerà carattere di competitività, dovrà realizzarsi privilegiando la componente educativa in modo da promuovere in tutti gli studenti la consuetudine all'attività motoria e sportiva 	<ul style="list-style-type: none"> - Adattarsi a regole e spazi differenti per consentire la partecipazione di tutti - Eseguire e controllare i fondamentali individuali di base degli sport - Praticare in forma globale vari giochi presportivi, sportivi e di movimento - Applicare le regole e riconoscere i gesti arbitrari degli sport praticati 	<ul style="list-style-type: none"> - I fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati - La terminologia e le regole principali degli sport praticati
<ul style="list-style-type: none"> - È fondamentale sperimentare nello sport diversi ruoli e le relative responsabilità sia nell'arbitraggio sia nei compiti di giuria 	<ul style="list-style-type: none"> - Adeguare il comportamento motorio al ruolo assunto - Riconoscere falli e infrazioni durante la fase di esercitazione e di gioco - Osservare, rilevare e giudicare un'esecuzione motoria e/o sportiva 	<ul style="list-style-type: none"> - Il regolamento dello sport praticato - I gesti arbitrari dello sport praticato - Le caratteristiche principali delle attività svolte
<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente praticherà gli sport di squadra applicando strategie efficaci per la risoluzione delle situazioni problematiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare intenzionalmente variazioni di velocità e direzione - Identificare le informazioni pertinenti e utili per l'esecuzione motoria - Collaborare attivamente nel gruppo per raggiungere un risultato 	<ul style="list-style-type: none"> - Semplici principi tattici degli sport praticati - Le abilità necessarie al gioco

<ul style="list-style-type: none"> - S'impegnerà negli sport individuali abituandosi al confronto e all'assunzione di responsabilità personali 	<ul style="list-style-type: none"> Mantenere il proprio equilibrio e squilibrare l'avversario - Accettare le decisioni arbitrali con serenità - Analizzare obiettivamente il risultato di una performance o di una partita - Rispettare indicazioni, regole e turni 	<ul style="list-style-type: none"> - Le regole dello sport e il fair play
<ul style="list-style-type: none"> - Collaborerà con i compagni all'interno del gruppo facendo emergere le proprie potenzialità 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettere a disposizione del gruppo le proprie capacità (di giocatore, allenatore, organizzatore, arbitro ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> - I diversi aspetti di un evento sportivo (gioco, preparazione, arbitraggio, informazione ecc.)
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscerà i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale in palestra, a casa e negli spazi aperti, compreso quello stradale 	<ul style="list-style-type: none"> - Rispettare le regole di comportamento in palestra e il regolamento d'istituto - Rispettare il materiale scolastico e i tempi d'esecuzione di tutti i compagni - Prestare una responsabile assistenza al lavoro dei compagni 	<ul style="list-style-type: none"> - I principi fondamentali della sicurezza in palestra - Le norme della sicurezza stradale
<ul style="list-style-type: none"> - Adotterà i principi igienico-scientifici essenziali per mantenere il proprio stato di salute e migliorare l'efficienza fisica, così come le norme sanitarie e alimentari indispensabili per il mantenimento del proprio benessere 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare i comportamenti di base riguardo l'abbigliamento, le scarpe, la comodità, l'igiene, l'alimentazione e sicurezza - Assumere e mantenere posizioni fisiologicamente corrette - Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività motorie 	<ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di salute dinamica - I pilastri della salute - I principi fondamentali per il mantenimento di un buon stato di salute - Norme igieniche per la pratica sportiva (a scuola, in palestra, in piscina ecc.) - Principali norme per una corretta alimentazione
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscerà gli effetti benefici dei percorsi di preparazione fisica e gli effetti dannosi dei prodotti farmacologici tesi esclusivamente al risultato immediato 		<ul style="list-style-type: none"> - Il rapporto tra allenamento e prestazione - Il rischio della sedentarietà - Il movimento come prevenzione - Il doping e i suoi effetti - Forme, pratiche e sostanze vietate nel doping

	<ul style="list-style-type: none"> - Le pratiche motorie e sportive realizzate in ambiente naturale saranno un'occasione fondamentale per orientarsi in contesti diversificati e per il recupero di un rapporto corretto con l'ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> - Orientarsi con l'uso di una bussola - Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo - Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta come escursionismo, arrampicata, sci, ciclismo, snowboard, nuoto, immersione, vela, kayak ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche - Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni: in montagna, nell'acqua (dolce e salata) ecc.
	<ul style="list-style-type: none"> - Esse inoltre favoriranno la sintesi delle conoscenze derivanti da diverse discipline scolastiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le conoscenze apprese in diversi ambiti per realizzare progetti - Collegare le nozioni provenienti da discipline diverse 	<ul style="list-style-type: none"> - Relazione tra scienze motorie e fisiologia, fisica, medicina, scienze ecc.
S E C O N D O B I E N N I O	<ul style="list-style-type: none"> - La maggior padronanza di sé e l'ampliamento delle capacità coordinative, condizionali ed espressive permetteranno agli studenti di realizzare movimenti complessi 	<ul style="list-style-type: none"> - Rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori - Analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi - Mantenere o recuperare l'equilibrio in situazioni diverse o non abituali - Mantenere e controllare le posture assunte - Riconoscere le principali capacità coordinative coinvolte nei vari movimenti - Riconoscere in quale fase d'apprendimento di un movimento ci si trova - Padroneggiare gli aspetti non verbali della propria capacità espressiva 	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione e classificazione del movimento - Capacità di apprendimento e controllo motorio - Capacità condizionali - Capacità coordinative - Capacità espressivo-comunicative
	<ul style="list-style-type: none"> - Dovrà conoscere e applicare alcune metodiche di allenamento tali da poter affrontare attività motorie e sportive di alto livello, supportate anche da approfondimenti culturali e tecnico-tattici 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire esercizi segmentari a corpo libero o con piccoli attrezzi - Eseguire esercizi utilizzando i diversi regimi di contrazione e diverse modalità di allenamento - Individuare muscoli agonisti, antagonisti e sinergici nei principali movimenti - Eseguire in percorso o in circuito esercizi di potenziamento, velocità, flessibilità e resistenza per 	<ul style="list-style-type: none"> - I muscoli e la loro azione - La forza e i diversi regimi di contrazione muscolare - Tipologie di piani di allenamento - La struttura di una seduta di allenamento - I principi dell'allenamento - L'allenamento delle capacità condizionali

	migliorare i propri livelli di prestazione	
- Saprà valutare le proprie prestazioni, confrontandole con le appropriate tabelle di riferimento e svolgere attività di diversa durata e intensità, distinguendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica motoria e sportiva	<ul style="list-style-type: none"> - Rilevare e analizzare tempi, misure e risultati - Utilizzare fogli elettronici per memorizzare dati e risultati ed eseguire semplici operazioni statistiche - Adeguare l'intensità di lavoro alla durata della prova - Controllare la respirazione durante lo sforzo adeguandola alla richiesta della prestazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Le variazioni fisiologiche indotte nell'organismo da differenti attività sportive - Apparato respiratorio ed esercizio fisico - Apparato cardiocircolatorio ed esercizio fisico - Differenti forme di produzione di energia - Sistema nervoso e movimento
- Sperimenterà varie tecniche espressivo-comunicative in lavori individuali e di gruppo, che potranno suscitare un'autoriflessione e un'analisi dell'esperienza vissuta	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare il corpo nello spazio regolando lo stato di tensione e rilassamento - Padroneggiare gli aspetti non verbali della comunicazione - Eseguire, interpretandola, una sequenza ritmico-musicale - Utilizzare i diversi schemi motori e abilità in una coreografia di gruppo 	- Le diverse discipline che utilizzano il corpo come espressione (mimo, danza, teatro, circo ecc.)
- Maggior coinvolgimento in ambito sportivo, nonché la partecipazione e l'organizzazione di competizioni nella scuola nelle diverse specialità sportive o attività espressive	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipare attivamente nel gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche - Scegliere l'attività o il ruolo più adatto alle proprie capacità fisico-tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> - Le regole degli sport praticati - Le capacità tecniche e tattiche degli sport praticati
- Lo studente coopererà in équipe, utilizzando e valorizzando con la guida del docente le propensioni individuali e l'attitudine a ruoli definiti	<ul style="list-style-type: none"> - Assumere ruoli all'interno del gruppo in relazione alle proprie capacità individuali - Elaborare autonomamente e in gruppo tecniche e strategie di gioco - Partecipare e collaborare con i compagni per il raggiungimento di uno scopo comune 	<ul style="list-style-type: none"> - La tattica di squadra delle specialità praticate - I ruoli nel gioco praticato e le caratteristiche necessarie a coprire ogni ruolo
- Saprà osservare e interpretare fenomeni legati al mondo sportivo e all'attività fisica	<ul style="list-style-type: none"> - Trasferire valori culturali, atteggiamenti personali e gli insegnamenti appresi in campo motorio in altre sfere della vita - Interpretare criticamente un avvenimento o un evento sportivo e i fenomeni di massa legati all'attività motoria 	<ul style="list-style-type: none"> - L'aspetto educativo e sociale dello sport - Principi etici sottesi alle discipline sportive - Sport come veicolo di valorizzazione delle diversità culturali, fisiche, sociali

	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretare obiettivamente i risultati delle proprie prestazioni motorie e sportive - Trasferire e utilizzare i principi del fair play anche al di fuori dell'ambito sportivo 	<ul style="list-style-type: none"> - La potenzialità riabilitativa e d'integrazione sociale dello sport per i disabili
<ul style="list-style-type: none"> - Praticherà gli sport approfondendone la teoria, la tecnica e la tattica 	<ul style="list-style-type: none"> - Assumere ruoli specifici all'interno della squadra nello sport praticato 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli elementi base (fondamentali) delle varie discipline sportive - Gli aspetti tecnico-tattici degli sport individuali e di squadra praticati
<ul style="list-style-type: none"> - Saprà prendere coscienza della propria corporeità al fine di perseguire quotidianamente il proprio benessere individuale 	<ul style="list-style-type: none"> - Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute - Controllare e rispettare il proprio corpo 	<ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di salute dinamica - I principi fondamentali per il mantenimento di un buono stato di salute
<ul style="list-style-type: none"> - Saprà adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività, nel rispetto della propria e altrui incolumità 	<ul style="list-style-type: none"> - Assumere e predisporre comportamenti funzionali alla sicurezza propria e altrui durante le esercitazioni di coppia e di gruppo - Rispettare le regole e i turni che consentono un lavoro sicuro - Applicare norme e condotte volte a rimuovere o limitare situazioni di pericolo 	<ul style="list-style-type: none"> - Le tecniche di assistenza attiva durante il lavoro individuale, di coppia e di gruppo
<ul style="list-style-type: none"> - Dovrà conoscere le informazioni relative all'intervento di primo soccorso 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le corrette procedure in caso d'intervento di primo soccorso 	<ul style="list-style-type: none"> - Il codice comportamentale del primo soccorso - Il trattamento dei traumi più comuni
<ul style="list-style-type: none"> - Il rapporto con la natura si svilupperà attraverso attività che permetteranno esperienze motorie e organizzative di maggior difficoltà, stimolando il piacere di vivere esperienze diversificate, sia individualmente sia nel gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> - Muoversi in sicurezza in diversi ambienti - Orientarsi utilizzando una carta topografica e/o una bussola - Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo - Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta come escursionismo, arrampicata, sci, snowboard, ciclismo, pattinaggio, nuoto, immersione, vela, kayak ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche - Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni: in montagna, nell'acqua (dolce e salata) ecc.

	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sapranno affrontare l'attività motoria e sportiva utilizzando attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici e/o informatici 	<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere consapevolmente e gestire l'attrezzatura necessaria per svolgere in sicurezza l'attività scelta - Utilizzare appropriatamente gli strumenti tecnologici e informatici 	<ul style="list-style-type: none"> - Le caratteristiche delle attrezzature necessarie per praticare l'attività sportiva - Strumenti tecnologici di supporto all'attività fisica (cardiofrequenzimetro, GPS, console, tablet, smartphone ecc.)
Q U I N T O A N N O	<ul style="list-style-type: none"> - Sarà in grado di sviluppare un'attività motoria complessa adeguata a una completa maturazione personale 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire esercizi e sequenze motorie derivanti dalla ginnastica tradizionale, ritmica e sportiva, dalla ginnastica dolce, a corpo libero e con piccoli e grandi attrezzi - Riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate 	<ul style="list-style-type: none"> - L'apprendimento motorio - Le capacità coordinative - I diversi metodi della ginnastica tradizionale e non tradizionale: Il Fitness I metodi della Ginnastica Dolce Il metodo Pilates Il controllo della postura e della salute Gli esercizi antalgici
	<ul style="list-style-type: none"> - Avrà piena conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifica 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare esercizi con carico adeguato per allenare una capacità condizionale specifica. - Controllare la respirazione e il dispendio energetico durante lo sforzo adeguandoli alla richiesta della prestazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - La teoria dell'allenamento - Le capacità condizionali e i loro metodi di allenamento
	<ul style="list-style-type: none"> - Saprà osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale, in una prospettiva di durata lungo tutto l'arco della vita 	<ul style="list-style-type: none"> - Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sport e salute, un binomio indissolubile - Sport e politica - Sport e società - Sport e scommesse - Sport e informazione - Sport e disabilità - I rischi della sedentarietà - Il movimento come prevenzione - Stress e salute - Conoscere per prevenire - Le problematiche del doping - Il tifo

<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e applicare le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi 	<ul style="list-style-type: none"> - Assumere ruoli all'interno di un gruppo - Assumere individualmente ruoli specifici in squadra in relazione alle proprie potenzialità - Rielaborare e riprodurre gesti motori complessi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le regole degli sport praticati - Le capacità tecniche e tattiche sottese allo sport praticato
<ul style="list-style-type: none"> - Affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le regole - Rispettare le regole - Accettare le decisioni arbitrali, anche se ritenute sbagliate - Adattarsi e organizzarsi nei giochi di movimento e sportivi - Fornire aiuto e assistenza responsabile durante l'attività dei compagni - Rispettare l'avversario e il suo livello di gioco. 	<ul style="list-style-type: none"> - Il regolamento tecnico degli sport che pratica - Il significato di attivazione e prevenzione dagli infortuni
<ul style="list-style-type: none"> - Svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, nonché organizzare e gestire eventi sportivi e competizioni nel tempo scuola ed extra scuola. 	<ul style="list-style-type: none"> - Svolgere compiti di giuria e arbitraggio - Osservare, rilevare e giudicare una esecuzione motoria e/o sportiva 	<ul style="list-style-type: none"> - Codice gestuale dell'arbitraggio - Forme organizzative di tornei e competizioni
<ul style="list-style-type: none"> - Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico, conferendo il giusto valore all'attività fisico sportiva. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assumere comportamenti equilibrati nei confronti dell'organizzazione del proprio tempo libero - Intervenire in caso di piccoli traumi - Saper intervenire in caso di emergenza 	<ul style="list-style-type: none"> - I rischi della sedentarietà - Il movimento come elemento di prevenzione - Il codice comportamentale del primo soccorso - La tecnica di RCP
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principi di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assumere comportamenti alimentari responsabili - Organizzare la propria alimentazione in funzione dell'attività fisica svolta - Riconoscere il rapporto pubblicità/consumo di cibo - Riflettere sul valore del consumo equosolidale 	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione e sport - Le tematiche di anoressia e bulimia - L'influenza delle pubblicità sulle scelte alimentari e sul consumo - Le problematiche alimentari nel mondo (sovralimentazione e sottoalimentazione)

	<p>- Saprà mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti.</p> <p>- anche con l'utilizzo della strumentazione tecnologica multimediale a ciò preposta</p>	<p>- Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo</p> <p>- Muoversi in sicurezza in diversi ambienti</p> <p>- Orientarsi con l'uso di una carta e/o una bussola</p> <p>- Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta come escursionismo, arrampicata, sci, snowboard, ciclismo, pattinaggio, nuoto, immersione, vela, kayak ecc.</p> <p>- Scegliere consapevolmente e gestire l'attrezzatura necessaria per svolgere in sicurezza l'attività scelta</p> <p>- Utilizzare appropriatamente gli strumenti tecnologici e informatici</p>	<p>- Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche</p> <p>- Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni: in montagna, in acqua (dolce e salata) ecc.</p> <p>- Le caratteristiche delle attrezzature necessarie per praticare l'attività sportiva</p> <p>- Strumenti tecnologici di supporto all'attività fisica (cardiofrequenzimetro, GPS, console, tablet, smartphone ecc.</p>
--	---	---	--

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	Le operazioni in N, Z, Q Rapporti, proporzioni, percentuali Strumenti e metodi di rappresentazione grafica Effetto Serra Rapporto tra battito cardiaco e intensità di lavoro	Matematica Scienze integrate Scienze motorie
Classi Seconde	Le operazioni in N, Z, Q Rapporti, proporzioni, percentuali Strumenti e metodi di rappresentazione grafica Generalità sulla statistica Le macromolecole (carboidrati-proteine-lipidi) Rapporto tra battito cardiaco e intensità di lavoro	Matematica Scienze integrate Scienze motorie
Classi Terze	Applicazione in contesti operativi di tecniche numeriche di base e di strumenti di rappresentazione di dati (piano cartesiano e funzione lineare) Analisi dati con strumenti statistici Strumenti tecnologici di supporto all'attività fisica (bussola, GPS, console, tablet, smartphome ecc.)	Matematica Scienze motorie
Classi Quarte	Applicazione in contesti operativi di tecniche numeriche di base e di strumenti di rappresentazione di dati (piano cartesiano e funzioni) Analisi dati con strumenti statistici Strumenti tecnologici di supporto all'attività fisica (bussola, GPS, console, tablet, smartphome ecc.)	Matematica Scienze motorie
Classi Quinte	Applicazione in contesti operativi di tecniche numeriche di base e di strumenti di rappresentazione di dati (piano cartesiano e funzioni) Analisi di contesti reali con strumenti statistici e calcolo della probabilità Alimentazione e sport (valutare, attraverso l'Indice di massa corporea e le tabelle di riferimento, se il proprio peso rientra nei limiti della normalità)	Matematica Scienze motorie

VISITE GUIDATE E VIAGGI DI ISTRUZIONE PER CLASSI PARALLELE

classe	Proposte
Classi Prime	VISITE GUIDATE: <ul style="list-style-type: none">• Attività sportive in ambiente naturale presso parchi a tema nella provincia o in province/regioni limitrofe.• Uscite didattiche connesse alle iniziative del FAI• Visita didattica presso SPARKme Space Academy-Museo della scienza dedicato allo spazio- MATERA
Classi Seconde	VISITE GUIDATE: <ul style="list-style-type: none">• Attività sportive in ambiente naturale presso parchi a tema nella provincia o in province/regioni limitrofe.• Uscite didattiche connesse alle iniziative del FAI• Visita didattica presso SPARKme Space Academy-Museo della scienza dedicato allo spazio- MATERA
Classi Terze	VISITA GUIDATA/ VIAGGIO D'ISTRUZIONE: <ul style="list-style-type: none">• Attività sportive in ambiente naturale presso parchi a tema nella provincia o in province/regioni limitrofe (con possibilità di permanenza di 2-3 giorni)• Uscite didattiche connesse alle iniziative del FAI
Classi Quarte	VISITA GUIDATA/ VIAGGIO D'ISTRUZIONE: <ul style="list-style-type: none">• Attività sportive in ambiente naturale presso parchi a tema nella provincia o in province/regioni limitrofe (con possibilità di permanenza di 2-3 giorni)• Uscite didattiche connesse alle iniziative del FAI
Classi Quinte	VISITA GUIDATA/ VIAGGIO D'ISTRUZIONE: <ul style="list-style-type: none">• Attività sportive in ambiente naturale presso parchi a tema nella provincia o in province/regioni limitrofe (con possibilità di permanenza di 2-3 giorni)• Uscite didattiche connesse alle iniziative del FAI

AZIONI DI RECUPERO/POTENZIAMENTO E/O APPROFONDIMENTO

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

METODI FORMATIVI (È possibile selezionare più voci)

<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Metodologia CLIL • Brainstorming • Approccio induttivo • Approccio dialogico filosofico 	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio • Alternanza • Autoapprendimento • Gioco di ruoli • Approccio narrativo 	<ul style="list-style-type: none"> • Debriefing • Project Work • Cooperative Learning • Apprendistato cognitivo • Approccio dialogico filosofico 	<ul style="list-style-type: none"> • Dialogo formativo • Simulazione Virtual Lab • Peer Tutoring • Approccio metacognitivo • ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Problem Solving • E - Learning • Flipped Classroom • Studio di caso • ...
--	--	--	---	---

STRUMENTI DIDATTICI (È possibile selezionare più voci)

<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Dispense • Mappe concettuali 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature di laboratorio • Pubblicazioni ed E-book • Schemi 	<ul style="list-style-type: none"> • simulatore • Apparati Multimediali <p>Altro : software didattici :Desmos"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • monografie di apparati • Strumenti per calcolo elettronico 	<ul style="list-style-type: none"> • Virtual Lab • Cartografia tradizionale e/o elettronica
--	--	---	--	---

SPAZI/ SETTING d'APPRENDIMENTO

<ul style="list-style-type: none"> • <u>Aula</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio 	<p>Altro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spazi esterni alla scuola • Campo sportivo • Palestra (Plesso Giovanni XXIII)
---	---	---

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

Le discipline partecipano alla programmazione di contenuti, conoscenze/abilità e competenze di Educazione Civica e alla programmazione di UDA ed eventuali compiti di realtà; progetti e percorsi inseriti nel PTOF. Percorsi PCTO.

Progetti non presenti nel PTOF:

- Progetto Educazione Alimentare e Alla salute che mira alla scelta consapevole del cibo sano e sostenibile e alla promozione della prevenzione dello spreco alimentare.
- Progetto Educazione alla cittadinanza globale e alla solidarietà denominato "Corsa contro la fame"
- Progetto "Icaro- Edustrada"-La percezione del rischio stradale

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE SOMMATIVA

-**Criteria di valutazione condivisi in Dipartimento** (Cfr. Tabelle allegate di valutazione sommativa con giudizi e voti);

-**Strumenti:**

-**Verifiche orali** (*interrogazioni, conversazioni guidate, dialoghi formativi*);

-**Verifiche scritte:** esercizi guidati di comprensione (*testi a stimolo chiuso – risposta chiusa*);

-Temi su argomenti disciplinari, relazioni (*testi a stimolo chiuso - risposta aperta*);

-Testi liberi (*stimolo aperto – risposta aperta*);

-**Test** (*strutturati e semistrutturati: risposta chiusa, multipla, a doppia entrata, a completamento*);

Problemi a percorso obbligato, risoluzione di calcoli matematici (aritmetici, algebrici e geometrici);

Verifiche pratiche laboratoriali

VERIFICA FORMATIVA in ITINERE e FINALE

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

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE FORMATIVA

RUBRICHE VALUTATIVE DI PROCESSO

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

RUBRICHE VALUTATIVE DI PRODOTTO:

A. DIMENSIONE DI OSSERVAZIONE: *LINGUAGGIO E COMUNICAZIONE*

- ✓ CRITERIO: *Utilizzo del linguaggio tecnico specifico*
- ✓ CRITERIO: *Efficacia comunicativa rispetto al target di riferimento*
- ✓ CRITERIO: *Utilizzo di tipologie testuali specifiche*

B. DIMENSIONE DI OSSERVAZIONE: *CORRETTEZZA, PRECISIONE E FUNZIONALITÀ*

- ✓ CRITERIO: *Correttezza, completezza*
- ✓ CRITERIO: *Precisione, funzionalità ed efficacia*

AUTOBIOGRAFIA COGNITIVA (NARRAZIONE COGNITIVA)

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

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

I docenti del dipartimento:

1. DI NARDO Amalia
2. COLUCCI Francesco
3. MARESCOTTI Marinella
4. SANZI Antonio
5. TADDEO Ferdinando
6. SIMEONE Pietro
7. SALVAGGIULO Nicola
8. GAMARRO Carmela
9. NIGRI Donata

* **Legenda Assi Culturali:**

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

** **Legenda dei Dipartimenti:**

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

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

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

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

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

Saperi Essenziali / Fondamentali

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

Standard "minimo" d'Istituto.

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

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

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

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

Gli standard indicano anche conoscenze disciplinari, ma in funzione delle capacità, abilità, competenze (comprese quelle mentali, intellettuali, operative, e creative) che appartengono al ragazzo/a come soggetto dell'apprendimento. Ciò permette di assumere come obiettivi formativi le conoscenze e le capacità trasversali alle varie discipline (competenze chiave di cittadinanza e capacità logiche, relazionali, procedurali, organizzative, comunicative, ecc.)