

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe Terza

IIS ENZO FERRARI
Battipaglia

ANNO SCOLASTICO
2022-2023

DISCIPLINA:	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
ASSE*:	Storico sociale/Scientifico tecnologico
DOCENTE:	Prof.ssa Mariarosaria Falcone
CLASSE e SEZIONE:	TERZA sez. A BES
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	4
DATA PRESENTAZIONE:	30/11/2022

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	
Strumenti utilizzati per l'analisi <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso <input type="checkbox"/> questionari </div> <div> <input type="checkbox"/> osservazione <input type="checkbox"/> dialogo </div> <div> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> Altro _____ </div> </div>		

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI

1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello (da 5,5 a 6,4) (sufficiente)	4° Livello (da 4,5 a 5,4) (mediocri)	5° Livello (4,5 <) (insufficiente)	6° Livello NC
Alunni N. 6	Alunni N. 3	Alunni N. 2	Alunni N. 1	Alunni N. 2	Alunni N. 5
31,58%	15,79%	10,53%	5,26%	10,53%	26,31%

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

2.1 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

Competenza di riferimento AREA GENERALE (Allegato1) Regolamento Decreto 92/2018 declinate per l'asse storico sociale cui appartiene la disciplina

CG-1 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

Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici

CG-2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

CG-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

Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea

CG-4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Analizzare ed Interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre

CG-6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

CG-7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

CG-8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

CG-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

CG-10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Riconosce le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione

CG-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, dell'ambiente e del territorio

Comprende il contesto lavorativo entro il quale si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni

COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

☐ ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI

* ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

☐ ASSE CULTURALE MATEMATICO

* ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

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.

[illegible]

	<p>N.2Supportare 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> <p>N.10Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p>	2,5,8,10,11,12	Patrimonio e Situazione Patrimoniale	per il controllo della gestione aziendale
<p>I documenti delle operazioni di gestione</p> <div> <p>Nuclei fondanti</p> <p>La fattura, la ricevuta fiscale, lo scontrino L'Iva I principali mezzi di regolamento: bonifici, assegni, Ri.BA cambiali</p> </div>	<p>N.2Supportare 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> <p>N.9Gestire 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.</p>	<p>2,7,8,10,11,12</p> <p>2,3,5,6,7,8,10,11,12</p>	<p>Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Documentazione della compravendita</p> <p>Strumenti di regolamento della compravendita</p>	<p>Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative</p> <p>Applicare la normativa nei contesti di riferimento</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Compilare i documenti della compravendita</p> <p>Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita</p>
<p>Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative</p> <div> <p>Nuclei fondanti</p> <p>Gli elementi organizzativi e procedurali della struttura ristorativa</p> </div>	<p>N.6Curare 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.</p> <p>N.7Progettare, 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>N.8Realizzare 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</p>	1,2,3,4,5,6,7,8,11,12	<p>Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa</p>	<p>Riconoscere gli elementi della struttura ristorativa dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori</p> <p>Applicare la normativa nei contesti di riferimento</p> <p>Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative</p> <p>Redigere la contabilità di settore</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p>

	<p>web</p> <p>N.9 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.</p>			
--	---	--	--	--

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo: Gli strumenti di lavoro- La costituzione e la gestione dell'impresa – La normativa relativa alla somministrazione e vendita degli alcolici- Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative
UDA di riferimento: Alcool...più sai e meno rischi
MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo: Gli strumenti di lavoro- La costituzione e la gestione dell'impresa – I documenti delle operazioni di gestione - La normativa relativa alla somministrazione e vendita degli alcolici
UDA di riferimento: La Birra.....una storia millenaria
MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo: Gli strumenti di lavoro- La costituzione e la gestione dell'impresa – La normativa relativa alla somministrazione e vendita degli alcolici – Il turismo e il mercato turistico
UDA di riferimento: International Breakfast: una colazione a Cinque stelle
MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo: Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative
UDA di riferimento: PCTO:HACCP e sicurezza alimentare

EDUCAZIONE CIVICA:

Riferimento CURRICOLO VERTICALE D' ISTITUTO DI EDUCAZIONE CIVICA a.s. 2022/2023

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA
<input type="checkbox"/> Avere rispetto di sé e degli altri. <input type="checkbox"/> Rispettare le regole più elementari della buona educazione. <input type="checkbox"/> Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni. <input type="checkbox"/> Imparare a intervenire nel momento opportuno.
<input type="checkbox"/> Acquisire termini e convenzioni proprie della materia. <input type="checkbox"/> Prendere sicurezza di sé nell'ambito della disciplina e della futura professione. <input type="checkbox"/> Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata. <input type="checkbox"/> Collaborare con il gruppo.
<input type="checkbox"/> Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera) <input type="checkbox"/> Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro. <input type="checkbox"/> Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro. <input type="checkbox"/> Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.

- ☐ Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.
- ☐ Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

5 - METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
Flipped Classroom	Testi X	Aula X
Debate	Lavagna X	Aula virtuale X
Peer To Peer X	Vocabolari X	Aula multimediale
Cooperative Learning X	Materiale in fotocopia X	Spazi laboratoriali
Didattica breve X	Giornali X	Azienda Istituto
Lezione Frontale X	Supporti multimediali X	Visite guidate
Lettura ed interpretazione del testo X	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva X	Altro (specificare)	
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema X		
Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi X		
Utilizzo delle fonti (indicare quali) X		
Analisi critica X		
Lavori di gruppo X		
- Eterogenei al loro interno		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		
Altro: specificare		

6 - STRUMENTI DI LAVORO

Libro di Testo	X
Risorse digitali libro di testo	X
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	X
App Google: (specificare quali)	Classroom
Testi didattici di supporto	X
Chat WhatsApp	X
Stampa specialistica	X
Materiali autoprodotti dall'insegnante	X
Scheda predisposta dall'insegnante	X
App Case Editrici	X
Personale Computer	X
Tablet	X

Sussidi audiovisivi	X
Film	X
Documentario	X
Filmato didattico	X
Video-registrazioni	X
Altro: (specificare)	

7 – VALUTAZIONE E VERIFICA

- ⤴ Prove autentiche
- ⤴ Analisi del testo legislativo
- ⤴ Esercitazioni di gruppo
- ⤴ Prove strutturate (vero/falso, completamento, a risposta multipla)
- ⤴ Grafica
- ⤴ Relazioni
- ⤴ Elaborazione dati
- ⤴ Transcodificazioni
- ⤴ Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, a risposta aperta, a risposta multipla)
- ⤴ Questionari
- ⤴ Esercitazioni di gruppo

Verifiche scritte

- X Quesiti
- X Vero/falso
- X Scelta multipla
- X Completamento
- X Libero
- X Restituzione elaborati corretti/feedback
- X Test on line (Google Moduli, Altro)
- X App didattiche (Geogebra, Google, Kahoot, Padlet..altro)
- X Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)
- ☐ Laboratori virtuali
- ☐ Altro (specificare)

Verifiche orali

- X Interrogazione X
- X Intervento X
- X Dialogo X
- X Discussione X
- X Ascolto X
- ☐ Altro

8 – RUBRICHE VALUTATIVE E DEGLI APPRENDIMENTI

INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
1 (base) Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato
2 (intermedio) Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente
3 (avanzato) Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente

STRATEGIE DI RECUPERO	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo • Corsi di recupero e rafforzamento • Rallentamento didattico • Studio assistito in classe • Sportello didattico
BES (Bisogni Educativi Speciali)	Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
Misure dispensative/compensative Ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170	Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure: <ul style="list-style-type: none"> • Dispensare dai compiti a casa o in classe; • Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce; • Dispensare dall'esercizio scritto; • Dispensare da test a tempo; • Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova; • Compensare con materiale predisposto dal docente; • Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer); • Compensare esigendo solo risposta orale; • Compensare con adeguati mezzi multimediali; • Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.

La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.

DATA
Battipaglia, 30 novembre 2022

FIRMA

Prof.ssa Mariarosaria Falcone