

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe

IIS ENZO FERRARI

Battipaglia

ANNO SCOLASTICO

2022-2023

DISCIPLINA:	LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA
ASSE*:	SCIENTIFICO TECNOLOGICO
DOCENTE:	OLIVA CARMEN
CLASSE e SEZIONE:	VA
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	5
DATA PRESENTAZIONE:	30 NOVEMBRE 2022

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	12 ALUNNI ISCRITTI
Strumenti utilizzati per l'analisi <div> <input type="checkbox"/> test d'ingresso <input type="checkbox"/> osservazione <input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna </div> <div> <input type="checkbox"/> questionari <input type="checkbox"/> dialogo <input type="checkbox"/> Altro _____ </div>		

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI ACCOGLIENZA TURISTICA

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 (mediocre)	5° Livello 4,5< (insufficiente)	6° Livello NC
Alunni N. 7	Alunni N. 4	Alunni N. 1	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.
%	%	%	%	%	%

Media Totale: 6,6

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.

COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

☐ ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI _____

☐ ASSE CULTURALE MATEMATICO _____

☒ X ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO _____

☐ ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE _____

<u>Competenze disciplinari del Biennio/Triennio</u> <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i>	<p>- 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 CG-1</p> <p>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali CG-2</p>
--	---

	<p><i>- 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 CG-3</i></p> <p><i>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento CG-6</i></p> <p><i>- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio CG-9</i></p> <p><i>- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ambientali CG-7</i></p> <p><i>- 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</i></p> <p><i>- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi CG-10</i></p>
--	---

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

COMPETENZA N.1 (ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO)	
<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 CG-1</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni;</p> <p>Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente;</p> <p>Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane;</p> <p>L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane.</p>	<p>Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.</p>

COMPETENZA N.2 (ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO)

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

CONOSCENZE	ABILITA'
Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.	Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato; Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.

COMPETENZA N.3 (ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO)

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 CG- 3

CONOSCENZE	ABILITA'
Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche; Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti; Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio);	Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale; Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica; Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo

Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra I fattori fondamentali che determinano il clima.	<p>responsabile;</p> <p>Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile.</p>
--	---

COMPETENZA N.4 (ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO)	
<i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento CG-6</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni;</p> <p>Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni;</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni;</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni;</p> <p>La rete Internet Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet;</p>	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni;</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni</p>

<p>I motori di ricerca Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità;</p> <p>Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati Strumenti per la compressione dei dati I sistemi di archiviazione "Cloud".</p>	
--	--

COMPETENZA N.5 (ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO)	
<i>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio CG-9</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus);</p> <p>I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine;</p> <p>L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2;</p> <p>Caratteristiche delle energie rinnovabili Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope Informazioni, dati e codifica;</p> <p>Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni;</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la</p>	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali;</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p> <p>Utilizzare programmi e app su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni;</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi;</p>

<p>modifica e l'estrazione delle informazioni;</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni;</p> <p>Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki;</p> <p>Certificazione dei prodotti e dei processi. Enti e soggetti preposti alla prevenzione. Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro Documento di valutazione del rischio;</p> <p>Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi</p>	<p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente;</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro;</p> <p>Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche;</p> <p>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici</p>
---	---

COMPETENZA N.6 (ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO -STORICO/SOCIALE - LINGUAGGI)	
<i>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ambientali CG-7</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio;</p> <p>I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.) italiane e di altri Paesi;</p>	<p>Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale;</p> <p>Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera;</p>

Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc..)	Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato
--	--

COMPETENZA N.7 (ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO)	
<i>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</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni;</p> <p>Elementi fondamentali dei sistemi informativi;</p> <p>Tecniche di presentazione Tecniche di comunicazione;</p> <p>Forme di comunicazione commerciale e pubblicità;</p> <p>La rete Internet Funzioni e caratteristiche della rete Internet;</p> <p>I motori di ricerca Principali strumenti di</p>	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni;</p> <p>Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa;</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale;</p> <p>Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</p>

comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail; Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore.	
---	--

COMPETENZA N.8 (ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO)	
<i>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi CG-10</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task;</p> <p>Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto. Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale;</p> <p>Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche;</p> <p>Sistema informativo e sistema informatico;</p>	<p>Individuare le principali strutture e funzioni aziendali;</p> <p>Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto;</p> <p>Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto;</p> <p>Utilizzare la documentazione tecnica di progetto Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale;</p> <p>Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi;</p> <p>Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale</p>

<p>Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica);</p> <p>Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali</p>	<p>Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali;</p> <p>Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS</p>
--	--

Nota: aggiungere una tabella per ogni ulteriore competenza

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

(Si adottano gli obiettivi in termini di competenze, abilità/capacità, conoscenze già definiti dal Dipartimento Disciplinare e declinati all'interno di ciascun Modulo).

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 1. (titolo)

UDA di riferimento:

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 2. (titolo)

UDA di riferimento:

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 3. (titolo)

UDA di riferimento:

SI VEDA IL SOTTOELENCATO RIFERIMENTO

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.*

PERIODO ANNUALITA'	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	ASSE CULTURALE
QUINTO ANNO	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>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;</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>	Asse Scientifico tecnologico e Professionale.

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.*

PERIODO ANNUALITA'	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	ASSE CULTURALE
QUINTO ANNO	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.	; Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.	Asse Scientifico Tecnologico e Professionale.

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.*

PERIODO ANNUALITA'	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	ASSE CULTURALE
QUINTO ANNO	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela;	<p>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing;</p> <p>Normativa sulla tutela del turista-consumatore;</p>	Asse Scientifico Tecnologico e Professionale

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





PERIODO ANNUALITA'	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	ASSE CULTURALE
QUINTO ANNO	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>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>	Asse Scientifico Tecnologico e Professionale

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.*

PERIODO ANNUALITA'	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	ASSE CULTURALE
QUINTO ANNO	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;	Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno; Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati;	Tecniche gestionale del budget; Elementi di marketing operativo e di marketing strategico; Tecniche di benchmark;	Asse Scientifico Tecnologico e Professionale

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.*

PERIODO ANNUALITA'	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	ASSE CULTURALE
QUINTO ANNO	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>Progettare attività/iniziative 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>Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio ;</p>	<p>L'informazione turistica: dall'<i>on site</i> all'<i>on line</i>;</p> <p>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, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità;</p>	Asse Scientifico Tecnologico e Professionale

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA	
	Avere rispetto di se e degli altri.
	Rispettare le regole più elementari della buona educazione.
	Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.
	Imparare a intervenire nel momento opportuno.
✓	Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.
✓	Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.
✓	Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.
✓	Collaborare con il gruppo.
✓	Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)
✓	Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.
✓	Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.
✓	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	Aula
Debate	Lavagna	Aula virtuale
Peer To Peer	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning	Materiale in fotocopia	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
Lezione Frontale	Supporti multimediali	Visite guidate
Lettura ed interpretazione del testo	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema		
Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)		
Analisi critica		
Lavori di gruppo		
- 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)	X
Testi didattici di supporto	X
Chat WhatsApp	X
Stampa specialistica	
Materiali autoprodotti dall'insegnante	X
Scheda predisposta dall'insegnante	X
App Case Editrici	
Personale Computer	X
Tablet	X
Sussidi audiovisivi	x
Film	x
Documentario	x
Filmato didattico	X
Video-registrazioni	X
Altro: (specificare)	

6 - Valutazione e verifica

6.1 – Strumenti di verifica

- ▮ Prove autentiche
- ▮ Prova esperta
- ▮ Analisi del testo legislativo
- ▮ **Prove pratiche**
- ▮ **Esercitazioni di gruppo**

Verifiche scritte

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

Verifiche orali

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

7 – Rubriche valutative degli apprendimenti

Competenze dell'asse :

- Rubriche valutative dell'asse: VEDI FORMAT SITO SCUOLA

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		<p>Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure:</p> <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.

Firma PROF.SSA CARMEN OLIVA

DATA
30 NOVEMBRE 2022

