

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
Classe QUINTA

IIS ENZO FERRARI
Battipaglia
ANNO SCOLASTICO

2022-2023

DISCIPLINA:	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
ASSE*:	storico sociale/ST professionale
DOCENTE:	INES D'ANGELO
CLASSE e SEZIONE:	QUINTA sez. A ASA
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	4
DATA PRESENTAZIONE:	28/11/2022

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	13
Strumenti utilizzati per l'analisi <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input 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

I costi

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. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____4_____	Alunni N. _____5_____	Alunni N. _____2_____	Alunni N. _____
%	%	36.36%	45.45%	18.18%	%

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-6 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.

CG-7 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 per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

CG-8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

CG-9 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

CG-10 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.

CG-11 Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

CG-12 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.

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.

<u>Modulo</u>	<u>Competenze professionali d'indirizzo</u>	<u>Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)</u>	<u>Conoscenze</u>	<u>Abilità</u>
Nuclei fondanti IL MERCATO TURISTICO	<i>N.6: 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</i>	1,2,3,4,5,6,7,8,11,12	Il mercato turistico internazionale. Gli organismi e le fonti normative internazionali. Il mercato turistico nazionale. Gli organismi e le fonti normative interne.	Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.

	<p>dietetiche.</p> <p><i>N. 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</i></p>		Le nuove tendenze del turismo.	
<p>Nuclei fondanti</p> <p>IL MARKETING</p>	<p><i>N.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.</i></p> <p><i>N. 2 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.</i></p> <p><i>N. 11 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.</i></p>	2,3,4,5,6,7,8,10,12	<p>Il marketing: aspetti generali.</p> <p>Il marketing strategico.</p> <p>Il marketing operativo.</p> <p>Il web marketing.</p> <p>Il marketing plan.</p>	<p>Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing.</p>
<p>Nuclei fondanti</p> <p>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p>	<p><i>N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendola diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</i></p> <p><i>N.9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali hi Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</i></p> <p><i>N.10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla</i></p>	2,3,4,5,6,7,8,12	<p>La pianificazione e la programmazione.</p> <p>Il budget.</p> <p>Il business plan.</p>	<p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</p>

	<i>definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</i>			
Nuclei fondanti La normativa del settore turistico-ristorativo	<i>N.3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. N. 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. 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.</i>	2,3,5,6,7,8,10,11,12	Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali. I contratti delle imprese ristorative.	Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
Nuclei fondanti Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	<i>N. 4: Predisporre prodotti, servizi e menu 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 favorendola diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. N. 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</i>	2,3,4,5,6,7,8,12	Le abitudini alimentari I marchi di qualità alimentare.	Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing.

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

UDA 1 - ITALIA: Scoprire, valorizzare, promuovere e tutelare i tesori del "BEL PAESE"

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
UDA 2 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PRODOTTO TURISTICO DEI TERRITORI
MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
UDA 3 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PRODOTTO TURISTICO DEI TERRITORI

EDUCAZIONE CIVICA:

Riferimento CURRICOLO 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.
<p>Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.</p> <p>Prendere sicurezza di sé nell'ambito della disciplina e della futura professione.</p> <p>Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.</p> <p>Collaborare con il gruppo.</p>
<p>Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)</p> <p>Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.</p> <p>Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.</p> <p>Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.</p> <p>Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.</p> <p>Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.</p>

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)	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	
Sussidi audiovisivi	X
Film	X
Documentario	X
Filmato didattico	X
Video-registrazioni	
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
- ⤴ Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, a risposta aperta, a risposta multipla)
- ⤴ Questionari

Verifiche scritte

- ☐ 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, Coogle, Kahoot, Padlet..altro)
☐ Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro) X
☐ Laboratori virtuali
☐ Altro (specificare)

Verifiche orali

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

8 – RUBRICHE VALUTATIVE DEGLI APPRENDIMENTI

INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRIPTORI (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. Adeguito
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. Adeguito 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. Adeguito 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;

		<ul style="list-style-type: none"> • 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, 28 novembre 2022

FIRMA