

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 li 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>
Il Mercato turistico Nuclei fondanti	<i>N.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee</i>	1,2,3,4,5,6,7,8,11,12	Il mercato turistico internazionale. Gli organismi e le fonti normative internazionali.	Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche, identificare le

	<p><i>ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</i></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>		<p>Il mercato turistico nazionale.</p> <p>Gli organismi e le fonti normative interne.</p> <p>Le nuove tendenze del turismo.</p>	<p>caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.</p>
<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</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>

	<p><i>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 definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</i></p>			
<p>Nuclei fondanti</p> <p>La normativa del settore turistico-ristorativo</p>	<p><i>N.3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i></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> <p><i>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></p>	2,3,5,6,7,8,10,11,12	<p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.</p> <p>Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali.</p> <p>I contratti delle imprese ristorative.</p>	<p>Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>
<p>Nuclei fondanti</p> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p>	<p><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.</i></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>	2,3,4,5,6,7,8,12	<p>Le abitudini alimentari</p> <p>I marchi di qualità alimentare.</p>	<p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing.</p>

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo - La normativa del settore turistico- ristorativo – Il mercato turistico – Il marketing – Pianificazione, Programmazione e controllo di gestione.
MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo - La normativa del settore turistico - ristorativo
UDA di riferimento: Autocontrollo, prevenzione, autoanalisi. Il sistema HACCP
MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo - Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
UDA di riferimento: Marchi di qualità e Made in Italy
MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo - Il mercato turistico – Il marketing – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio- La normativa del settore turistico-ristorativo.
UDA di riferimento: PCTO : : Nuove forme di ristorazione: catering e banqueting. La simulazione di un evento di banqueting.

EDUCAZIONE CIVICA:

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

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA
<ul style="list-style-type: none"> •Avere rispetto di sé 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.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acquisire termini e convenzioni proprie della materia. ✓ Prendere sicurezza di sé nell'ambito della disciplina e della futura professione. ✓ Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata. ✓ Collaborare con il gruppo.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 X	Testi X	Aula X
Debate	Lavagna X	Aula virtuale
Peer To Peer	Vocabolari X	Aula multimediale
Cooperative Learning X	Materiale in fotocopia	Spazi laboratoriali
Didattica breve X	Giornali	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)		
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
- X Esercitazioni di gruppo
 - X Prove strutturate (vero/falso, completamento, a risposta multipla)
- Grafica
- Relazioni
 - X Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, a risposta aperta, a risposta multipla)
 - X 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)
- App didattiche (Geogebra, Coogle, Kahoot, Padlet..altro)
- Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)
- 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	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);

		<ul style="list-style-type: none">● 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 ottobre 2023

FIRMA

Matilde Delfino