

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe QUINTA A FPP

IIS ENZO FERRARI

Battipaglia

ANNO SCOLASTICO

2024-2025

DISCIPLINA:	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
ASSE*:	storico sociale/ST professionale
DOCENTE:	ANNA DI FEO
CLASSE e SEZIONE:	QUINTA sez. A FPP
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	4
DATA PRESENTAZIONE:	04/11/2024

- 1 - SITUAZIONE DI PARTENZA

Livello della classe	Comportamento	N.° 9 ALLIEVI Osservazioni:
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input checked="" type="checkbox"/> X Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	La classe è composta da alunni ed un'alunna educati e volenterosi, interessati ai temi giuridici ed economici di attualità; manifestano tutti, nella differenza di ciascuno,, vivace curiosità all'apprendimento, sebbene diversi alunni abbiano lacune di base che impediscono di raggiungere nell'immediatezza risultati conformi alle potenzialità.
Strumenti utilizzati per l'analisi X test d'ingresso X osservazione X verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> questionari X dialogo <input type="checkbox"/> Altro _____		

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. <u>2</u>	Alunni N. <u>9</u>	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____

%	%	%	%	%	%
---	---	---	---	---	---

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 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 MATEMATICO * ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO * 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	<i>N.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando</i>	1,2,3,4,5,6,7,8,11,12	Il mercato turistico internazionale.	Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le

PAG

E 1

Nuclei fondanti	<i>le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. 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>Gli organismi e le fonti normative internazionali. Il mercato turistico nazionale. Gli organismi e le fonti normative interne. Le nuove tendenze del turismo.</p>	<p>dinamiche, identificare le 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>	<p>2,3,4,5,6,7,8,10,12</p>	<p>Il marketing: aspetti generali.</p> <p>Il marketing strategico.</p> <p>Il marketing operativo. 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>N. 4 <i>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> N.9: <i>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> N.10 <i>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>2,3,4,5,6,7,8,12</p>	<p>La pianificazione e la programmazione. Il budget. 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>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>	<p>2,3,5,6,7,8,10,11,12</p>	<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 favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</i></p>	<p>2,3,4,5,6,7,8,12</p>	<p>Le abitudini alimentari 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>

	<p>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.</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. 2024/2025

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

- 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.

- ✓ 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.

- ✓ 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 x	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 costituzionali		
Analisi critica x		
Lavori di gruppo		
- Eterogenei al loro interno x		
- 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) 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	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. 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; ● 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, 04 novembre 2024

Anna Di Feo