

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

CLASSE 2[^] BIENNIO SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N. 1	
TITOLO	STRUMENTI DI LAVORO
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	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. 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.
Competenze intermedie	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. • Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.
Assi culturali coinvolti	Asse matematico
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<ul style="list-style-type: none"> • Calcoli percentuali semplici, sopra e sotto cento • Riparti proporzionali diretti • Interesse, Montante • Sconto, Valore attuale • Tabelle e grafici 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi che si presentano nella gestione delle imprese turistico-ristorative • Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati

Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE	6	3								
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problemsolving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle 										
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente della disciplina										
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • dispense e fotocopie • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • laboratori 										

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ: Calcolare le spese condominiali di un ristorante/impresa turistica

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N.2											
TITOLO	LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA										
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO											
Competenza in uscita	N° 7: 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 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.										
Competenze intermedie	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. • Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. 										
Assi culturali coinvolti	Scientifico tecnologico e professionale; dei linguaggi										
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi										
Conoscenze/contenuti (sapere)						Abilità (saper fare)					
<ul style="list-style-type: none"> • Attività economica • Azienda e sue tipologie • Soggetti interni ed esterni all'azienda • Forme giuridiche dell'impresa • Soggetto giuridico e soggetto economico • Operazioni di gestione 						<ul style="list-style-type: none"> • Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica • Individuare le operazioni della gestione aziendale • Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale 					
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE			12							

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente della disciplina
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education • laboratori

Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprensione della domanda o del compito • capacità di gestione e di ricerca delle informazioni • interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza • partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera • risultati nelle prove intermedie formative • collaborazione con i compagni • espressione di opinioni pertinenti • condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo <p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • interrogazioni orali, anche strutturate e programmate • relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo • consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza • produzione elaborati (audio, video, ppt....) • prove su moduli google • prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche <p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative • rubriche valutative • test <p>COMPITO DI REALTÀ: Creare un'impresa simulata, redigendo poi la sua situazione patrimoniale ed economica al 31/12</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N.3	
TITOLO	I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p>

Competenze intermedie	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. • Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. 										
Assi culturali coinvolti	Scientifico tecnologico e professionale; dei linguaggi										
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>Competenza in uscita n. 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Competenza in uscita n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Competenza in uscita n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>										
Conoscenze/contenuti (sapere)						Abilità (saper fare)					
<ul style="list-style-type: none"> • Documentazione della compravendita • Strumenti di regolamento della compravendita (escluso cambiali) 						<ul style="list-style-type: none"> • Applicare la normativa nei contesti di riferimento • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa • Compilare la documentazione della compravendita e del relativo regolamento 					
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE				9	3					
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata 										

Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente della disciplina
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education • laboratori
Valutazione	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprensione della domanda o del compito • capacità di gestione e di ricerca delle informazioni • interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza • partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera • risultati nelle prove intermedie formative • collaborazione con i compagni • espressione di opinioni pertinenti • condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo <p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • interrogazioni orali, anche strutturate e programmate • relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo • consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza • produzione elaborati (audio, video, ppt....) • prove su moduli google • prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche <p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative • rubriche valutative • test <p>COMPITO DI REALTÀ: Analizzare le forme di pagamento e impostare un documento contabile di un servizio offerto da un'impresa turistico-ristorativa</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N. 4											
TITOLO	LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE										
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO											
Competenza in uscita	<p>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. 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> <p>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.</p>										
Competenze intermedie	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando • parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato 										
Assi culturali coinvolti	Dei Linguaggi, storico sociale, matematico, scientifico tecnologico e professionale										
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>N.10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>N.12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>										
Conoscenze/contenuti (sapere)						Abilità (saper fare)					
<ul style="list-style-type: none"> • Sistema informativo aziendale • Scritture contabili dell'impresa turisticoristorativa • Bilancio d'esercizio 						<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa • Redigere la contabilità di settore • Interpretare i dati del bilancio d'esercizio • Interpretare il risultato economico d'esercizio 					
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE					12	12	15			

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente della disciplina
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education • laboratori • spazi all'aperto

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
- test di valutazione fisica

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

Analisi di bilancio di un'azienda ristorativa sul territorio e relativa interpretazione

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N. 5												
TITOLO		L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO RICETTIVE										
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO												
Competenza in uscita		<p>N.7: 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;</p> <p>N.8: 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;</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> <p>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.</p>										
Competenze intermedie		<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato; • Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale; • Applicare tecniche standard di Revenue management e di budgeting- reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati. 										
Assi culturali coinvolti		Dei Linguaggi, storico sociale, matematico, scientifico tecnologico e professionale										
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale		<p>N.10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;</p> <p>N.12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>										
Conoscenze/contenuti (sapere)						Abilità (saper fare)						
<ul style="list-style-type: none"> • Gestione economica dell'impresa turistico- ristorativa • Metodi di calcolo dei costi • Prezzo di vendita nelle imprese turistico- ristorative 						<ul style="list-style-type: none"> • Redigere la contabilità di settore • Classificare i costi delle imprese turistico- ristorative • Calcolare i costi delle imprese turistico-ristorative • Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico- ristorative • Utilizzare le tecniche di approvvigionamento • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico- ristorativa 						
Tempi		MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
		N. ORE								9	15	3

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente della disciplina
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education • laboratori • spazi all'aperto

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)
- test di valutazione fisica

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ: Creazione di un menu/servizio alberghiero individuando costi e prezzo di vendita, confrontando le diverse metodologie di calcolo.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

CLASSE 5[^] SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N. 1	
TITOLO	IL MARKETING
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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;</p> <p>N° 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica e di sviluppo della cultura dell'innovazione;</p> <p>N°11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, della tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p>
Competenze intermedie	<p>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> <p>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</p> <p>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 e dell'innovazione.</p>
Assi culturali coinvolti	Scientifico tecnologico e professionale; dei linguaggi
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>

Conoscenze/contenuti (sapere)		Abilità (saper fare)										
<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di marketing strategico e operativo • Tecniche di web marketing 		<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato • Distinguere le caratteristiche del mercato turistico 										
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	
	N. ORE		9	12	6							
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata 											
Risorse umane	<ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne <p>Docente della disciplina</p>											

<p>Strumenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education • laboratori
<p>Valutazione</p>	<p>VALUTAZIONE DI PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprensione della domanda o del compito • capacità di gestione e di ricerca delle informazioni • interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza • partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera • risultati nelle prove intermedie formative • collaborazione con i compagni • espressione di opinioni pertinenti • condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo <p>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • interrogazioni orali, anche strutturate e programmate • relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo • consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza • produzione elaborati (audio, video, ppt....) • prove su moduli google • prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche <p>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osservazioni sistematiche • autobiografie narrative • rubriche valutative • test <p>COMPITO DI REALTÀ: Analizzare il piano di marketing di un'impresa turistica</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N. 2											
TITOLO	LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO										
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO											
Competenza in uscita	<p>N°3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;</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> <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>										
Competenze intermedie	<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>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.</p> <p>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>										
Assi culturali coinvolti	Scientifico tecnologico e professionale; dei linguaggi										
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>										
Conoscenze/contenuti (sapere)						Abilità (saper fare)					
<ul style="list-style-type: none"> • Normativa relativa alla costituzione dell'impresa • Normativa di tutela della privacy • Contratti delle imprese turistico-ricettive • Responsabilità degli operatori • Rapporti tra imprese turistico-ricettive e ADV 						<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie • Individuare la normativa internazionale /comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica • Predisporre contratti di viaggio e di trasporto 					
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE				3	12	12				

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente della disciplina
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education • laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ: Analizzare la produzione di un menù di un'impresa turistica ed individuare gli aspetti contrattuali e di sicurezza a tutela del cliente

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N. 3													
TITOLO	LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO												
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO													
Competenza in uscita	<p>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 favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;</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>												
Competenze intermedie	<p>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 favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>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.</p>												
Assi culturali coinvolti	Scientifico tecnologico e professionale; dei linguaggi												
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Competenza n. 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro</p>												
Conoscenze/contenuti (sapere)						Abilità (saper fare)							
<ul style="list-style-type: none"> • Abitudini alimentari ed economia del territorio • Prodotti a chilometro zero • Il turismo sostenibile 						<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari • Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing • Analizzare il mercato turistico sostenibile e interpretarne le dinamiche 							
Tempi			MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
			N. ORE								12		

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente della disciplina
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education • laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ: Analisi dell'idea BIO di un'impresa turistica

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N.4											
TITOLO	I CONTRATTI DI LAVORO										
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO											
Competenza in uscita	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										
Competenze intermedie	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.										
Assi culturali coinvolti	Scientifico tecnologico e professionale; dei linguaggi										
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio										
Conoscenze/contenuti (sapere)						Abilità (saper fare)					
<ul style="list-style-type: none"> • Mercato del lavoro • Reclutamento del personale • Contratti di lavoro subordinato e autonomo • Retribuzione • Foglio paga 						<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la terminologia giuridica • Riconoscere i diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro • Riconoscere gli elementi della retribuzione • Compilare il foglio paga 					
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE								9	12	3

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente della disciplina
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education • laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- autobiografie narrative
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ: Analizzare il CCNL delle imprese turistiche