



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

DOCENTE: GALLO ANNA		MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMM/VE DELLA STRUTTURA RECETTIVA
A.S. 2017 ~2018	CLASSE V B ENO	
1. SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	28 alunni La classe appare nel complesso interessata alla disciplina. Sono presenti 2 alunni DSA per i quali si predispone un PDP
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 checked="" type="checkbox"/> dialogo <input type="checkbox"/> </div> <div> <input checked="" type="checkbox"/> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> Altro _____ </div> </div>		
2. COMPETENZE		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adeguare e organizzare la produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. ✓ Elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore. ✓ Interpretare i sistemi aziendali nei processi di gestione e nei flussi informatici delle imprese turistico-alberghiere. ✓ Risolvere casi e organizzare progetti. ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi turistici-ristorativi ✓ Applicare la normativa nazionale e internazionale in materia di sicurezza tracciabilità dei prodotti , tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio ✓ Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali. 		



3. CONOSCENZE

- ✓ Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- ✓ Tecniche di marketing turistico e di web marketing.
- ✓ Processo di pianificazione aziendale, programmazione e controllo
- ✓ Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
- ✓ Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

4. ABILITA'

- ✓ Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- ✓ Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- ✓ Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.
- ✓ Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- ✓ Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- ✓ Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan
- ✓ Elaborare budget di imprese turistico- ristorative
- ✓ Analizzare le norme e le procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
- ✓ Analizzare le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti.
- ✓ Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- ✓ Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing

5. CONTENUTI

- ✓ Caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
- ✓ Normativa nazionale, internazionale e comunitaria del settore turistico
- ✓ Tecniche di marketing turistico
- ✓ Pianificazione e programmazione aziendale
- ✓ Budget e controllo budgetario
- ✓ Business plan
- ✓ Normativa relativa alla costituzione dell'impresa e alla sicurezza sul lavoro
- ✓ Contratti delle imprese turistiche
- ✓ Abitudini alimentari ed economia del territorio



6. METODI

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Ricorso alla simulazione di casi aziendali

7. STRUMENTI

- Libri di testo
- Schede di approfondimento fornite dall'insegnante
- Eventuali ricerche su internet

Attività di recupero e sostegno

Si realizzerà in itinere

8. VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche scritte

- ☒ Quesiti (Q)
- ☒ Vero/falso (V/F)
- ☒ Scelta multipla (SM)
- ☒ Completamento (C)
- ☐ Libero (L)
- ☐ Altro

Verifiche orali

- ☒ Interrogazione (I1)
- ☒ Intervento (I2)
- ☐ Dialogo (D1)
- ☒ Discussione (D2)
- ☐ Ascolto (A)
- ☐ Altro

Periodo: Durante ogni lezione.



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

Criteri di valutazione
<p>La valutazione si baserà :</p> <ul style="list-style-type: none">✓ sui risultati delle verifiche✓ sui progressi rispetto alla situazione di partenza✓ sulla partecipazione al lavoro scolastico✓ sul raggiungimento degli obiettivi cognitivi✓ sui progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità
ATTIVITA' AGGIUNTIVE E PROGETTI
<p>Percorso pluridisciplinare La cucina Internazionale UDA HACCP</p>

Battipaglia 07/11/2017

Anna Gallo