ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V
Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrariabattipaglia.it -post.cert. S AIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMAZIONE SVOLTA A.S. 2020/21 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE CLASSE V A INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA DOCENTE: PROF.SSA ASSUNTA GIORDANO		
Numero di ore settimanali di lezione		N. 6
Numero di ore annuali previste	curriculari	N. 198 (di cui n.20 di Educazione Civica)
Obiettivi raggiunti	**CONOSCENZE:** Caratteristiche e normativa del mercato turistico nazionale ed internazionale. Gli organismi e le fonti normative internazionali L'Agenda ONU 2030 e strutture sostenibili Gli organismi e le fonti normative interne Le nuove tendenze del turismo mondiale e in Italia Il marketing strategico Il marketing operativo Tecniche di marketing turistico e di web marketing Il marketing plan Pianificazione, programmazione e controllo di gestione Strategia dell'impresa e scelte strategiche Budget e business plan Normativa relativa alla costituzione dell'impresa Le norme sulla sicurezza del lavoro dei luoghi di lavoro. Le norme di igiene alimentare e di tutela dei dati personali Contratti delle imprese ricettive e ristorative: contratto di albergo, contratto di deposito in albergo, contratto di ristorazione, contratto di banqueting e di catering Codice del Consumo Contratti delle imprese di viaggio: contratto di organizzazione di viaggio, contratto di intermediazione di viaggio, pacchetto turistico, contratto di trasporto Rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto: contratto di allotment, contratto vuoto per pieno Abitudini alimentari ed economia del territorio I marchi di qualità alimentare, il sistema HACCP	

	COMPETENZE: Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla Domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati utilizzando le nuove tecnologie Nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione, del servizio, della Comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Applicare la normativa, nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.
	CAPACITÀ: analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. utilizzare le tecniche di marketing e distinguere le caretteristiche del mercato turistico. individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan. utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.

Contenuti svolti	**CURRICULARI:** • Caratteristiche e normativa del mercato turistico nazionale ed internazionale. • Gli organismi e le fonti normative internazionali • L'Agenda ONU 2030 e strutture sostenibili • Gli organismi e le fonti normative interne • Le nuove tendenze del turismo mondiale e in Italia • Il marketing strategico • Il marketing operativo • Tecniche di marketing turistico e di web marketing • Il marketing plan • Pianificazione, programmazione e controllo di gestione • Strategia dell'impresa e scelte strategiche • Budget e business plan • Normativa relativa alla costituzione dell'impresa • Le norme sulla sicurezza del lavoro dei luoghi di lavoro. • Le norme di igiene alimentare e di tutela dei dati personali • Contratti delle imprese ricettive e ristorative: contratto di albergo, contratto di deposito in albergo, contratto di ristorazione, contratto di banqueting e di catering • Codice del Consumo • Contratti delle imprese di viaggio: contratto di organizzazione di viaggio, contratto di intermediazione di viaggio, pacchetto turistico, contratto di trasporto • Rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto: contratto di allotment, contratto vuoto per pieno • Abitudini alimentari ed economia del territorio • I marchi di qualità alimentare, il sistema HACCP
Progettualità integrata	Extracurriculare: la classe ha partecipato alle attività proposte dall'istituto
METODOLOGIE ADOTTATE	**METODI:** Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione, esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V
Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrariba ttipaglia.it -post.cert. S AIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

	STRUMENTI: **Libro di testo:** "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP"- Accoglienza Turistica - Volume 3 - Classe Quinta di RASCIONI E FERRIELLO – editore Tramontana. Dispense, slide, video, schemi e grafici.
Risultati	**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:** ☐ Prove strutturate (vero/falso, completamento, a risposta multipla) ☐ Analisi del testo ☐ Relazioni ☐ Verifiche orali ☐ Brevi interrogazioni orali non programmate ☐ Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, a risposta aperta, a risposta multipla) ☐ Soluzione di casi ☐ Esercitazioni di gruppo
	NUMERO – Verifiche scritte: 6 – Verifiche orali: 5
Firma del Docente	F.to Prof.ssa Assunta Giordano

Battipaglia, 11.06.2021

Assunta Giordano