

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE**  
**Classe Terza**

**IIS ENZO FERRARI**  
**Battipaglia**  
**ANNO SCOLASTICO**

**2021-2022**

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>
<b>ASSE*:</b>	<b>Asse scientifico tecnologico</b>
<b>DOCENTE:</b>	<b>D'Amato Stefania</b>
<b>CLASSE e SEZIONE:</b>	<b>3° A FPP( ex ENO)</b>
<b>ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:</b>	<b>4</b>
<b>DATA PRESENTAZIONE:</b>	<b>30.11.2021</b>

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" 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	<b>23</b>
Strumenti utilizzati per l'analisi <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso   <input type="checkbox"/> questionari                         </div> <div> <input type="checkbox"/> osservazione   <input type="checkbox"/> dialogo                         </div> <div>                             verifiche alla lavagna   <input type="checkbox"/> Altro _____                         </div> </div>		

**LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI- il test d'ingresso utilizzato è stato deliberato in sede dipartimentale**

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. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _ 4 _	Alunni N. _ 14 _	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 Profilo unico d'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

<b>CG-1</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
<b>CG-2</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
<b>CG-3</b> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea
<b>CG-4</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
<b>CG-5</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
<b>CG-6</b> Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
<b>CG-7</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
<b>CG-8</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
<b>CG-10</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
<b>CG-11</b> Padroneggiare 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
<b>CG- 12</b> Utilizzare i concetti e i fondamenti strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

### COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

☐ ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI

☒ ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

☐ ASSE CULTURALE MATEMATICO

☐ ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

<b>Competenze disciplinari del Biennio</b> <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</li> <li>2. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</li> <li>3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</li> </ol>
--	---

### 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.

<b>Modulo</b>	<b>Competenze professionali d'indirizzo</b>	<b>Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>Gli strumenti di lavoro</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>Nuclei fondanti</b>            Il calcolo percentuale            Il calcolo finanziario            I riparti         </div>	<b>N.2:</b> 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.	<u><b>2,3,4,5,6,7,8,10,12</b></u>	Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale, riparti proporzionali diretti semplici e composti Tabelle e grafici	Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell’impresa turistico-ristorativa Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati
<b>Il turismo e il mercato turistico</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>Nuclei fondanti</b>            Il turismo            Domanda e offerta turistica         </div>	<p><b>N.4:</b> 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 e equilibrati</p> <p><b>N.8</b> 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><b>N.11:</b> 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.</p>	<p>2,3,4,5,6,7,8,12</p> <p>1,2,3,5,6,7,8,10,11,12</p> <p>2,3,4,5,6,7,8,10,11,12</p>	Turismo Domanda e offerta turistica Mercato turistico	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Identificare le dinamiche del mercato turistico Applicare gli strumenti di calcolo all’analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell’offerta turistica di un territorio Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti
<b>La costituzione e la gestione dell’impresa</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>Nuclei fondanti</b>            L’azienda            La forma giuridica d’impresa         </div>	<b>N.1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti	2,3,4,5,6,7,8,10,12	Attività economica Aziende e sue tipologie Soggetti interni ed esterni all’azienda Forme giuridiche d’impresa	Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un’attività economica Illustrare gli adempimenti derivanti

Costituzione d'impresa	<p><i>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</i></p> <p><b>N.2</b>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><b>N.10</b>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>	<p>2,7,8,10,11,12</p> <p>2,5,8,10,11,12</p>	<p>Soggetto giuridico e soggetto economico</p> <p>Costituzione dell'impresa</p> <p>Operazioni di gestione</p> <p>Equilibrio monetario ed economico</p> <p>Patrimonio e Situazione Patrimoniale</p>	<p>dalla costituzione di un'impresa</p> <p>Individuare le operazioni della gestione aziendale</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale</p>
<p><b>I documenti delle operazioni di gestione</b></p> <div> <p><b>Nuclei fondanti</b></p> <p>La fattura, la ricevuta fiscale, lo scontrino</p> <p>L'Iva</p> <p>I principali mezzi di regolamento: bonifici, assegni, Ri.BA cambiali</p> </div>	<p><b>N.2</b>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><b>N.9</b>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>2,7,8,10,11,12</p> <p>2,3,5,6,7,8,10,11,12</p>	<p>Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Documentazione della compravendita</p> <p>Strumenti di regolamento della compravendita</p>	<p>Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative</p> <p>Applicare la normativa nei contesti di riferimento</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Compilare i documenti della compravendita</p> <p>Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita</p>
<p><b>Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative</b></p> <div> <p><b>Nuclei fondanti</b></p> <p>Gli elementi organizzativi e procedurali della struttura ristorativa</p> </div>	<p><b>N.6</b>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p><b>N.7</b>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><b>N.8</b>Realizzare pacchetti di offerta turistica</p>	<p>1,2,3,4,5,6,7,8,11,12</p>	<p>Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa</p>	<p>Riconoscere gli elementi della struttura ristorativa delle imprese turistico-ristorative</p> <p>Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori</p> <p>Applicare la normativa nei contesti di riferimento</p> <p>Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative</p> <p>Redigere la contabilità di settore</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p>

	<p><i>integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</i></p> <p><b>N.9</b> <i>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>			
--	---	--	--	--

### 3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

#### MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

UDA pluridisciplinari e UDA PCTO

Si rimanda alle UDA esplicitate nella programmazione di classe

#### MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

UDA di ed. Civica:

Si rimanda alle UDA indicate nella programmazione di educazione civica

#### 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.

## 6 - METODOLOGIA, STRUMENTI E SPAZI

<b>Mediazione didattica (metodi)</b>	<b>Soluzioni organizzative (Mezzi)</b>	<b>Spazi</b>
Flipped Classroom	Testi	Aula
Debate	Lavagna	Aula virtuale
Peer To Peer	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning	Materiale in fotocopia	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	
Lezione Frontale	Supporti multimediali	
Lettura ed interpretazione del testo		
Lezione introduttiva		
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema		
Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)		
Analisi critica		
Lavori di gruppo		
- Eterogenei al loro interno		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		
Altro: specificare		
D.D.I.in modalità sincrona e asincrona		

<b>6 STRUMENTI DI LAVORO</b>	
Libro di Testo	X
Risorse digitali libro di testo	X
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	X
App Google: (specificare quali)	Coggle, Drive, Youtube,...
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	X
Sussidi audiovisivi	X
Film	X
Documentario	X
Filmato didattico	X
Video-registrazioni	X
Altro: (specificare)	

## 7 - Valutazione e verifica

### 7.1 – Strumenti di verifica

- ⌘ Prove autentiche
- ⌘ Analisi del testo legislativo
- ⌘ Esercitazioni di gruppo
- ⌘ Prove strutturate (vero/falso, completamento, a risposta multipla)
- ⌘ Grafica
- ⌘ Relazioni
- ⌘ Prove pratiche
- ⌘ Elaborazione dati
- ⌘ Transcodificazioni
- ⌘ Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, a risposta aperta, a risposta multipla)
- ⌘ Questionari
- ⌘ Esercitazioni di gruppo

#### Verifiche scritte

- ☐ Quesiti
- ☐ Vero/falso
- ☐ Scelta multipla
- ☐ Completamento
- ☐ Libero
- ☐ Restituzione elaborati corretti/feedback
- ☐ Test on line (Google Moduli, Altro)
- ☐ App didattiche (Geogebra, Coogle, Kahoot, Padlet..altro)
- ☐ Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)
- ☐ Laboratori virtuali
- ☐ Altro (specificare)

## Verifiche orali

- ☐ Interrogazione
- ☐ Intervento
- ☐ Dialogo
- ☐ Discussione
- ☐ Ascolto
- ☐ Altro

## 8 – Rubriche valutative degli apprendimenti

Competenze professionali d'indirizzo	Contenuti	Indicatore	Livello di padronanza Iniziale	Livello di padronanza Base	Livello di padronanza Intermedio	Livello di padronanza Avanzato
<b>N.2</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	Gli strumenti di lavoro	Individua e utilizza gli strumenti operativi per la soluzione dei problemi	Individua e utilizza parzialmente gli strumenti operativi	Se guidato individua e utilizza gli strumenti operativi	Individua e utilizza autonomamente gli strumenti operativi	Individua e utilizza correttamente e autonomamente gli strumenti operativi
<b>N.4</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati  <b>N.8</b> Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.  <b>N.11</b> Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di <i>Destination marketing</i> secondo	Il turismo e il mercato turistico	Individua, seleziona, utilizza le informazioni riguardo a:  Il fenomeno turismo  Domanda e offerta turistica  Il mercato turistico	Individua, seleziona e utilizza parzialmente gli elementi di base del turismo, sue caratteristiche e opportunità	Se guidato individua e seleziona utilizza e gli elementi di base del turismo sue caratteristiche e opportunità	Individua seleziona e utilizza autonomamente gli elementi di base del turismo sue caratteristiche e opportunità	Individua seleziona e utilizza correttamente e in autonomia gli elementi di base del turismo sue caratteristiche e opportunità



procedure standard, in contesti professionali strutturati.						
<p>N1</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>N2</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>N10</p> <p>Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>	La costituzione e la gestione dell'impresa	<p>Individua, seleziona e utilizza le informazioni riguardo a:</p> <p>L'attività economica e l'azienda</p> <p>La forma giuridica dell'impresa</p> <p>Le norme sulla costituzione d'impresa</p> <p>La gestione dell'impresa</p>	<p>Individua seleziona e utilizza parzialmente le diverse tipologie di imprese previste dalla normativa, le fasi che portano alla costituzione d'impresa, e i concetti di base della gestione aziendale</p>	<p>Se guidato Individua seleziona e utilizza le diverse tipologie di imprese previste dalla normativa, le fasi che portano alla costituzione d'impresa, e i concetti di base della gestione aziendale</p>	<p>Individua seleziona e utilizza autonomamente le diverse tipologie di imprese previste dalla normativa, le fasi che portano alla costituzione d'impresa, e i concetti di base della gestione aziendale</p>	<p>Individua seleziona e utilizza correttamente e in autonomia le diverse tipologie di imprese previste dalla normativa, le fasi che portano alla costituzione d'impresa, e i concetti di base della gestione aziendale</p>
<p>N.2</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità</p> <p>N.9</p> <p>Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche</p>	I documenti delle operazioni di gestione	<p>Individua, seleziona e utilizza le informazioni riguardo a</p> <p>La fattura</p> <p>Il Documento di trasporto</p> <p>L'IVA</p> <p>Le operazioni IVA e la base imponibile</p> <p>Il documento commerciale</p> <p>I regolamenti con denaro contante e bonifico bancario</p> <p>Gli assegni, le carte di debito, di credito, i servizi bancari di incasso elettronico, le cambiali</p>	<p>Individua seleziona e utilizza parzialmente gli obblighi giuridici e fiscali a carico delle imprese e gli strumenti di pagamento più utilizzati negli scambi tra le imprese e tra le imprese e consumatori finali</p>	<p>Se guidato Individua seleziona e utilizza gli obblighi giuridici e fiscali a carico delle imprese e gli strumenti di pagamento più utilizzati negli scambi tra le imprese e tra le imprese e consumatori finali</p>	<p>Individua seleziona e utilizza autonomamente gli obblighi giuridici e fiscali a carico delle imprese e gli strumenti di pagamento più utilizzati negli scambi tra le imprese e tra le imprese e consumatori finali</p>	<p>Individua seleziona e utilizza correttamente e in autonomia gli obblighi giuridici e fiscali a carico delle imprese e gli strumenti di pagamento più utilizzati negli scambi tra le imprese e tra le imprese e consumatori finali</p>

del proprio operato						
<p>N.6</p> <p>Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</p> <p>N.7</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p> <p>N.8</p> <p>Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio</p> <p>N.9</p> <p>Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato</p>	Le caratteristiche organizzative e gestione delle imprese turistico ristorative	<p>Individua, seleziona e utilizza le informazioni riguardo a</p> <p>Le imprese ristorative</p> <p>La gestione delle imprese ristorative</p> <p>L'analisi della gestione delle imprese ristorative</p>	<p>Individua, seleziona e utilizza parzialmente le tecniche per la gestione delle imprese ristorative e gli indici per valutare il loro successo</p>	<p>Se guidato Individua, seleziona e utilizza le tecniche per la gestione delle imprese ristorative e gli indici per valutare il loro successo</p>	<p>Individua, seleziona e utilizza autonomamente le tecniche per la gestione delle imprese ristorative e gli indici per valutare il loro successo</p>	<p>Individua, seleziona e utilizza correttamente e autonomamente le tecniche per la gestione delle imprese ristorative e gli indici per valutare il loro successo</p>

<b>STRATEGIE DI RECUPERO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo</li> </ul>
------------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corsi di recupero e rafforzamento</li> <li>• Rallentamento didattico</li> <li>• Studio assistito in classe</li> <li>• Sportello didattico</li> </ul>
<b>BES (Bisogni Educativi Speciali)</b>		Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
<b>Misure dispensative/compensative Ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170</b>		<p>Si adotteranno (<b>a seconda del caso</b>) le seguenti misure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispensare dai compiti a casa o in classe;</li> <li>• Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce;</li> <li>• Dispensare dall'esercizio scritto;</li> <li>• Dispensare da test a tempo;</li> <li>• Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova;</li> <li>• Compensare con materiale predisposto dal docente;</li> <li>• Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer);</li> <li>• Compensare esigendo solo risposta orale;</li> <li>• Compensare con adeguati mezzi multimediali;</li> <li>• Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.</li> </ul>

**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 30.11.2021

FIRMA

Prof.ssa Stefania D'Amato