

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Disciplina: **Diritto e Tecniche Amministrative (DTA)**

Docente: **Annalisa Giuseppina Romano**

Testo adottato: **TUTTO COMPRESO – Vol. 3, di Filomena Cammisa, Paolo Matrisciano – Mondadori Education**

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: **tre**

1 Analisi della situazione iniziale

La classe, composta da 12 alunni, risulta molto eterogenea per atteggiamento, impegno e caratteristiche personali. Due dei ragazzi, BM e TV, hanno insegnante di sostegno per 9 ore ciascuno, con programmazione paritaria.

Nel complesso sono rispettosi delle regole di base necessarie per creare un ambiente idoneo all'apprendimento. È da sottolineare la presenza di un gruppo di ragazzi che manifestano un livello di attenzione e di impegno più alto rispetto ai compagni.

L'atteggiamento verso la disciplina non è sempre dei migliori, per cui il processo apprendimento va ricreato ogni volta per poter sfruttare al massimo l'efficacia delle lezioni.

Nel complesso il livello è mediamente sufficiente.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
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>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Individuare tipologia di attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</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 e equilibrati.	Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.	Azioni di pianificazione e controllo dell'attività di gestione aziendale. (Cenni)
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.	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.	Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.

3 Contenuti sviluppati

IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico nazionale e internazionale

IL MARKETING

- Il marketing: aspetti generali
- Marketing strategico
- Marketing operativo (aspetti generali)
- Web-marketing (definizione e strumenti)

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Pianificazione e programmazione (definizione e classificazione)

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Le abitudini alimentari
- Marchi di qualità alimentare

4 Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

La maggior parte degli alunni non ha mostrato impegno e interesse adeguati rispetto al lavoro svolto, a causa dell'impegno non sempre costante nell'applicazione e nello studio. In contrapposizione vi sono alcuni che si sono distinti per impegno e interesse costante, studio approfondito e puntualità nelle consegne.

È anche da sottolineare l'alto numero di assenze per qualcuno degli alunni che non ha consentito di conseguire risultati ottimali.

Nel complesso, la classe è riuscita ad acquisire le competenze previste dal curriculum ad un livello di base, con pochi alunni a livello avanzato.

5 Metodologie didattiche

L'attività didattico-educativa si è basata principalmente sulla lezione frontale arricchita da esemplificazioni della realtà con analisi del contesto, per sollecitare interventi spontanei e partecipazione attiva da parte degli alunni.

In tal modo si è cercato di evitare la semplice nozione di lezioni teoriche. Inoltre l'approccio diretto e mediato, da parte del docente, di materiali di diversa natura (articoli, video, blog, applicazioni e presentazioni multimediali), è stato utilizzato per ravvivare l'interesse e corroborare la lezione, ai fini anche dei collegamenti interdisciplinari, utilizzando problemi-stimolo per discutere, eseguire e verificare.

Ogni volta che è stato possibile è stata preferita la didattica laboratoriale.

L'attività didattica orientata in tal senso si è resa necessaria per abituare l'alunno alla sintesi e rielaborazione autonoma dei contenuti, in vista sia della preparazione individuale, sia dei lavori di ricerca e/o percorsi interdisciplinari utili e funzionali all'Esame di Stato.

6 Mezzi e strumenti usati

Il principale mezzo usato è stato il libro di testo, integrato da schemi, presentazioni di tipo multimediale, mappe concettuali e materiale didattico di supporto alla gestione delle aziende di ristorazione commerciale e alberghiera.

7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

È stata svolta, in modo curriculare l'attività didattica di riepilogo e approfondimento degli argomenti come recupero formativo, anche ai fini delle prove d'esame.

Sono state effettuate prove sugli argomenti disciplinari per poter valutare il livello di preparazione, soprattutto degli alunni con un profitto insufficiente e mediocre, per i quali resta una situazione di difficoltà, nonostante ripetuti interventi di recupero.

8 Verifiche

Sono state effettuate verifiche sommative in diverse forme: test e prove strutturate e semi-strutturate per abituare l'allievo alla sintesi e all'individuazione degli aspetti fondamentali di un argomento.

Le prove orali sono state utilizzate per consolidare il collegamento logico degli argomenti trattati, anche con riferimenti interdisciplinari.

9 Criteri di valutazione

Per gli elaborati scritti e l'esposizione orale sono stati applicati criteri di valutazione con riferimento a:

- impegno (inteso come disponibilità a fare e portare a termine un compito);
- partecipazione al dialogo educativo (frequenza di interventi e interesse per la materia);
- livello di socializzazione (attitudine a collaborare, ad ascoltare gli altri).
- grado di acquisizione dei contenuti, competenze, autonomia e senso critico raggiunto.

In ogni caso la valutazione ha rispettato i criteri di corrispondenza tra i voti decimali e i livelli della tabella allegata e approvata dal Consiglio di Classe.

In maniera empirica, i livelli valutativi adottati sono stati i seguenti:

- A. valutazioni negative sono state utilizzate per il mancato raggiungimento dei primi livelli tassonomici;
- B. valutazioni sufficienti sono state utilizzate per quegli allievi che hanno raggiunto almeno i livelli di conoscenza e comprensione;
- C. valutazioni discrete sono state destinate agli allievi che oltre ad aver raggiunto gli obiettivi della conoscenza e della comprensione, sono stati anche positivi all'osservazione degli obiettivi non cognitivi, quali l'impegno e la partecipazione;
- D. valutazioni buone sono state destinate agli allievi che hanno manifestato buone capacità di applicazione;
- E. valutazioni ottime sono state destinate agli allievi che hanno acquisito capacità di analisi e di sintesi.

