

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: DTA		
Docente Prof. Gianfranco GISOTTI		
Testo adottato: F.Cammisa – P.Matrisciano – M. Micelli		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5^a C Enogastronomia è composta da 14 alunni, di cui tre seguono un P:E:I: differenziato e sono supportati da insegnanti di sostegno.. Non conoscevo gli alunni, in quanto giunto solo quest'anno in questo Istituto; ho riscontrato all'inizio che la classe, pur composta da ragazzi vivaci e con buone potenzialità, mostrava in diversi casi lacune di base, dovute ad un atteggiamento non sempre interessato e partecipe, la cui vivacità era accompagnata spesso da distrazione e scarso impegno, sia pure con qualche differenziazione. Anche sotto il profilo del comportamento, pur non essendoci scorrettezze gravi, né rilevanti mancanze di rispetto, la vivacità eccessiva a volte non consentiva l'approccio giusto e costruttivo. Col passare del tempo però si è creato un rapporto più costruttivo e dialogante che ha consentito un miglioramento sia dal punto di vista disciplinare, sia nel profitto generale. I livelli di partenza erano comunque diversificati, con alcuni alunni che mostravano una preparazione pienamente accettabile, un numero maggioritario mostrava conoscenze sufficienti o quasi sufficienti, infine casi limitati di lacune più importanti-ma nel complesso nessuno mostrava lacune evidenti.</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, 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 dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <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.</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali</p>	<p>Analizzare il mercato turistico</p> <p>Distinguere le nuove tendenze del turismo e individuare le caratteristiche della ristorazione moderna</p> <p>Individuare gli elementi della Bilancia dei pagamenti e della Bilancia turistica</p> <p>Saper interpretare gli indicatori macroeconomici e gli indici di turisticità e ricettività.</p> <p>Riconoscere gli elementi del marketing</p> <p>Effettuare un'Analisi SWOT</p> <p>Individuare le strategie di targeting più idonee</p> <p>Segmentare il mercato</p> <p>Elaborare il marketing mix e redigere un semplice piano di marketing</p> <p>Riconoscere il ruolo della P-A- nel turismo e nell'elaborazione del</p>	<p>Gli aspetti economici del turismo</p> <p>Indicatori macroeconomici e indici</p> <p>Bilancia dei pagamenti</p> <p>Potere del consumatore</p> <p>Nuove tendenze del turismo e della ristorazione</p> <p>Il marketing e i contenuti di una ricerca di mercato</p> <p>La segmentazione del mercato</p> <p>IL targeting</p> <p>Il marketing mix</p> <p>Il piano di marketing</p> <p>L'analisi SWOT</p> <p>Il controllo di marketing</p> <p>Il marketing territoriale</p> <p>I prodotti a km. zero</p> <p>Il piano di marketing territoriale</p> <p>Gestione strategica</p> <p>Pianificazione e programmazione</p> <p>Principali indici di efficacia e di efficienza</p> <p>Funzione ed elaborazione del budget</p> <p>Gli elementi del business plan</p>

<p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>Contribuire alle strategie di 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>marketing territoriale e integrato</p> <p>Saper calcolare gli indici di efficacia e di efficienza</p> <p>Redigere ed esaminare il budget delle aziende ristorative</p> <p>Redigere un semplice business plan e calcolare gli indici di redditività</p> <p>Saper individuare le norme più importanti in materia di provenienza, produzione e conservazione del prodotto, nonché i punti principali dell'HACCP</p> <p>Distinguere le principali caratteristiche ed elementi dei contratti del settore turistico e ristorativo</p>	<p>Normativa nazionale e normativa europea</p> <p>Igiene alimentare e tutela del consumatore</p> <p>I contratti principali delle imprese ricettive e ristorative</p>
---	--	--

Contenuti sviluppati

Ripresa di argomenti essenziali e propedeutici dell'anno precedente : Il Bilancio

Dinamiche del mercato turistico e ristorativo :

- Turismo ed Economia
- Dinamiche del turismo
- Abitudini alimentari ed economia del territorio

Il Marketing.

- Tecniche di marketing turistico
- Piano di marketing

Il Marketing territoriale

- Marketing turistico territoriale e integrato
- Prodotti a km. Zero
- Piano di marketing territoriale

Gestione strategica, budget e business plan:

- Pianificazione strategica e budget
- Il business plan di un'impresa ristorativa

Cenni sulla normativa di settore e sui contratti

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

La classe, come detto, ha lentamente incrementato il profitto generale rispetto al livello iniziale. Pochi alunni hanno raggiunto un profitto molto positivo, dimostrando il giusto interesse e impegno nella disciplina. La maggior parte ha ottenuto un profitto pienamente sufficiente, i pochi casi il livello è stato appena sufficiente. Positive senz'altro sono state alcune esperienze di lavoro in piccoli gruppi, specie per analizzare casi concreti: in questo tipo di esercitazioni il profitto è stato per tutti superiore alla loro media

Metodologie didattiche

Lezione frontale e lezione dialogata
 Esercitazioni in classe
 Lavori di gruppo
 Mappe concettuali
 Lavoro domestico

Mezzi e strumenti usati
Libro di testo Dettatura di appunti Lavagna interattiva (LIM)
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
Non essendosi presentate situazioni di insufficienza fin dal primo quadrimestre, non si sono resi necessari particolari interventi didattici integrativi
Verifiche
Verifiche scritte semistrutturate Analisi di un caso Verifiche orali
Criteri di valutazione
Conoscenze, competenze, abilità acquisite Partecipazione all'attività didattica Motivazione e impegno rispetto all'attività didattica Progressione nell'apprendimento Raggiungimento obiettivi minimi disciplinari