

| SCHEMA INFORMATIVA | | |
|--|--|--|
| Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | | |
| 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 5ª C inizialmente composta da 10 alunni, in realtà però solo 9 hanno frequentato regolarmente le lezioni, un'alunna, pur iscritta, non è mai stata presente fin dall'inizio dell'anno scolastico. Un'alunna segue un programma differenziato con l'ausilio dell'insegnante di sostegno, mentre altre due alunne, pur avvalendosi di tale supporto, seguono una programmazione paritaria. Non conosco gli alunni, in quanto giunto solo quest'anno in questo Istituto, ma ho subito trovato la classe complessivamente molto attenta e disponibile all'apprendimento, oltre che molto corretta sotto il profilo del comportamento. Ovviamente i livelli di partenza erano diversificati, con alcuni alunni ben al di sopra della media, 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>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</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 marketing territoriale e integrato</p> <p>Saper calcolare gli indici di efficacia e di efficienza</p> | <p>Gli aspetti economici del turismo Indicatori macroeconomici e indici Bilancia dei pagamenti Potere del consumatore Nuove tendenze del turismo e della ristorazione</p> <p>Il marketing e i contenuti di una ricerca di mercato La segmentazione del mercato IL targeting Il marketing mix Il piano di marketing L'analisi SWOT Il controllo di marketing</p> <p>Il marketing territoriale I prodotti a km. zero Il piano di marketing territoriale</p> <p>Gestione strategica Pianificazione e programmazione Principali indici di efficacia e di efficienza Funzione ed elaborazione del budget Gli elementi del business plan</p> <p>Normativa nazionale e normativa europea Igiene alimentare e tutela del consumatore</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>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> | I contratti principali delle imprese ricettive e ristorative |
| Contenuti sviluppati | | |
| <p>Ripresa di argomenti essenziali e propedeutici dell'anno precedente : Il Bilancio</p> <p>Dinamiche del mercato turistico e ristorativo :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Turismo ed Economia - Dinamiche del turismo - Abitudini alimentari ed economia del territorio <p>Il Marketing.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di marketing turistico - Piano di marketing <p>Il Marketing territoriale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marketing turistico territoriale e integrato - Prodotti a km. Zero - Piano di marketing territoriale <p>Gestione strategica, budget e business plan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione strategica e budget - Il business plan di un'impresa ristorativa <p>Cenni sulla normativa di settore e sui contratti</p> | | |
| Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i> | | |
| <p>La classe, che già in partenza, come detto, aveva un livello discreto e in alcuni casi anche buono, ha ulteriormente incrementato in quasi tutti i casi il livello iniziale. Alcuni alunni hanno raggiunto un profitto molto positivo, dimostrando il giusto interesse e impegno nella disciplina. Qualcuno è stato meno partecipe e continuo nell'impegno, ma nessuno comunque ha avuto risultati insoddisfacenti durante l'anno</p> | | |
| Metodologie didattiche | | |
| <p>Lezione frontale e lezione dialogata</p> <p>Esercitazioni in classe</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Lavoro domestico</p> | | |
| Mezzi e strumenti usati | | |
| <p>Libro di testo</p> <p>Dettatura di appunti</p> <p>Lavagna interattiva (LIM)</p> | | |

| 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 Verifiche scritte con 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 |