

I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

www.ipsfrisi.it

Anno Scolastico: 2016-2017

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DEL DIPARTIMENTO DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DISCIPLINE:

- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA*
- LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA*

CLASSI TERZE

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTI :

CARUSO – GOLIA - FULGINITI

Classe Terza**Materia SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE****PRIMO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 tempo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collegare l'evoluzione dell'alimentazione nelle diverse epoche, tradizioni e culture e la cultura del territorio ▪ Riconoscere i punti di forza e debolezza delle varie tipologie dietetiche. ▪ Esprimere un giudizio sulle qualità merceologiche di bevande e alimenti. 	<p>MODULO 1 Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità ALIMENTAZIONE/ CULTURA / TERRITORIO Storia della gastronomia Storia dell'alimentazione Popolazione e nutrizione Eccessi e squilibri nel mondo MOD.02: Storia e geografia del turismo enogastronomico italiano</p> <p>MODULO 2 Stili alimentari ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE Alimentazione equilibrata Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, ecc.</p> <p>MODULO 3 Caratteristiche alimentari e culturali del cibo ALIMENTAZIONE COME CULTURA E TRADIZIONE Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.</p> <p>MODULO 4 MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI (composizione, valore nutrizionale, sistemi di produzione, trasformazione e conservazione, criteri di valutazione della freschezza, analisi sensoriale, prodotti DOP e IGP)</p>

		U.D.1 carne e salumi U.D.2 Prodotti ittici U.D.3 uova U.D.4 Il latte e i derivati U.D.5 I cereali e i derivati U.D.6 I legumi U.D.7 Ortaggi U.D.8 Frutta U.D.9 Oli e grassi
--	--	---

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera ▪ Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione dei servizi turistici, per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio attraverso la conoscenza della geografia e le specialità gastronomiche nella cucina regionale italiana. ▪ Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica. ▪ Contribuire all'elaborazione dei pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio 	<p>MODULO 5 MERCEOLOGIA DELLE BEVANDE (Processo produttivo, classificazione, valore calorico, rapporto con la salute, analisi sensoriale, bevande DOP e IGP) U.D.1. Bevande alcoliche</p> <ul style="list-style-type: none"> • bevande nervine • acque minerali • bibbite e succhi <p>MODULO 6 Caratteristiche alimentari e culturali del cibo ALIMENTAZIONE COME CULTURA E TRADIZIONE Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.</p> <p>MODULO 7 Risorse enogastronomiche del territorio. Conoscenza delle risorse enogastronomiche territoriali e nazionali, con le relative mappe enogastronomiche regionali ed itinerari enogastronomici CULTURA TERRITORIALE e servizi alla clientela Itinerari enogastronomici</p>

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	
Problem solving	X
Metodo induttivo	X
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	X
Simulazione	X
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	X

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	X
Laboratorio linguistico	
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	X
Video	X
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	X
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Relazione	X
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE NEL SECONDO BIENNIO (III E IV ANNO)

A) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
A1) Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio
B) Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
B1) Riconoscere le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza
D) Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione dei servizi turistici, per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
D1) Conoscere e collocare correttamente le risorse artistiche territoriali
E) Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici e territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
E1) Riconoscere gli aspetti geografici territoriali della tipica regione
G) Agire nel Sistema di Qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
G1) Conoscere collocare ai diversi prodotti i relativi marchi di qualità

(Righe in bianco competenze, righe in giallo relative competenze minime)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegate alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Classe Terza**Materia DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA****PRIMO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere ▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ▪ Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. ▪ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. ▪ Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. ▪ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distinguere le caratteristiche del mercato turistico; ▪ Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ricettive. 	<p>MERCATO TURISTICO E IMPRESE: ASPETTI ECONOMICI E GIURIDICI</p> <ul style="list-style-type: none"> -Caratteristiche del mercato turistico. Arrivi e presenze. Domanda ed offerta turistica. Turismo interno ed estero. La bilancia turistica. -Bisogni, beni e attività economica. -Aziende di erogazione e di produzione. Soggetto giuridico ed economico. L'impresa e l'imprenditore. L'impresa familiare. Gli elementi di identificazione dell'impresa. -Società commerciali: le società di persone e le società di capitale. -Imprese ricettive: definizione, tipologia, classificazione. -Imprese di viaggi e turismo. -Le autorizzazioni all'esercizio dell'attività.

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere ▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ▪ Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. ▪ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. ▪ Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione di servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. ▪ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare gli elementi principali di una struttura organizzativa; ▪ Individuare i vari modelli organizzativi. ▪ Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. ▪ Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di 	<p>ORGANIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gli elementi della struttura organizzativa; -Le funzioni del management aziendale; -Unità organizzative; -Il sistema informativo aziendale; -Organigramma delle imprese turistiche; -Modello gerarchico; -Modello funzionale; -Modello gerarchico funzionale; -Modello divisionale; -Gestione delle risorse umane; -Pianificazione del personale; -Ricerca, selezione e norme sull'avviamento al lavoro; -Addestramento e formazione. <p>I RAPPORTI DI LAVORO: ASPETTI GIURIDICI E INQUADRAMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le fonti del diritto del lavoro. Il lavoro subordinato e il lavoro autonomo; -Altre forme di contratto di lavoro. Conclusione del rapporto di lavoro; -Il C.C.N.L. nel turismo e nei pubblici esercizi. <p>CONTRATTI E NORMATIVA NEL SETTORE TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il rapporto obbligatorio. -Il contratto: elementi

	sicurezza.	essenziali. Classificazione. Interpretazione degli effetti del contratto. Invalidità, rescissione, risoluzione. -I contratti d'albergo e di deposito in albergo. -Contratti di franchising, management, joint venture nel settore turistico-alberghiero. -Il nuovo codice del turismo. Organizzazione turistica pubblica. I sistemi turistici locali. -La normativa sulla sicurezza nel lavoro.
--	------------	--

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	
Problem solving	
Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	X
Simulazione	
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	X
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	
Prova pratica	
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	X
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° 3 Orali n° 3

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE NEL SECONDO BIENNIO (III E IV ANNO)

A) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
A1) Conoscere gli elementi essenziali per aprire un'impresa
A2) Conoscere i diversi tipi di azienda turistico/ristorativa ed i relativi elementi costitutivi
A3) Conoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro
A4) Conoscere le principali tipologie di contratto di lavoro
B) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
B1) Conoscere le principali norme sulla sicurezza sul lavoro
C) Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
C1) Conoscere il principale svolgimento dell'attività di intermediazione (contratto d'agenzia)
C2) Conoscere le principali tecniche di stesura dei documenti di settore
C3) Saper riconoscere le diverse tipologie di contratto del settore alberghiero
E) Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
E1) Conoscere le principali caratteristiche del mercato turistico (domanda ed offerta)

(Righe in bianco competenze, righe in giallo relative competenze minime)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegate alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Classe Terza**Materia LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA****PRIMO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. ▪ utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. ▪ sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere ▪ adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela ▪ integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi 	<p>Sapersi presentare in servizio in modo adeguato. Applicare le principali tecniche di comunicazione con le diverse tipologie di clientela. Essere in grado di compilare correttamente la modulistica di settore.</p> <p>Utilizzare i software gestionali.</p> <p>Riconoscere le responsabilità connesse con l'attività alberghiera. Decodificare l'organigramma di una struttura ricettiva.</p> <p>Riconoscere i requisiti fondamentali necessari per costituire un consorzio alberghiero e farne parte. Identificare le principali caratteristiche di una catena alberghiera. Riconoscere i principali servizi che possono essere gestiti insieme ad altre aziende.</p>	<p>LAVORARE AL FRONT OFFICE*</p> <p>Il Front Office (Uda 1.1) Il ruolo del receptionist al Front Office. La prenotazione. Il Check-in. Il check-out e la fase "post".</p> <p>I software gestionali (Uda 1.2) Opera-Fidelio Nuconga Hotelpx</p> <p>LA GESTIONE DELLA MODERNA AZIENDA ALBERGHIERA*</p> <p>L'apertura di un albergo e la sua organizzazione. (Uda 2.1) L'azienda alberghiera. L'apertura di un albergo. Le responsabilità dell'albergatore. L'organizzazione alberghiera. La direzione generale d'albergo</p> <p>Le catene alberghiere (Uda 2.2) La tipologia di catene alberghiere Il franchising e le altre formule di aggregazione d'impresa L'outsourcing in hotel.</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera; ▪ redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ▪ promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio ▪ adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela ▪ integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi ▪ utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera 	<p>Classificare gli attori del turismo. Classificare i canali di distribuzione.</p> <p>Elaborare l'organigramma di un'agenzia di viaggi di piccole e grandi dimensioni. Decodificare il contratto di vendita di un pacchetto turistico.</p> <p>Compilare correttamente un voucher Calcolare la commissione al lordo e al netto. Compilare un estratto conto.</p> <p>Compilare tramite internet, o mezzi elettronici, un biglietto per qualunque vettore.</p>	<p>LA DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO TURISTICO Il prodotto turistico e i canali di distribuzione (Uda 3.1) Il prodotto turistico I canali di distribuzione</p> <p>Le agenzie di Viaggi (Uda 3.2) L'agenzia di viaggi L'apertura di una agenzia di viaggi. Il tour operator. L'agenzia dettagliante (retailer). L'organigramma di una agenzia di viaggi. Il contratto di viaggio.</p> <p>I rapporti tra agenzie di viaggio e albergo (Uda 3.3) La collaborazione tra albergo e agenzia di viaggio. Le tipologie di contratto. Il voucher Casi professionali</p> <p>I vettori (Uda 3.4) Il trasporto aereo Il trasporto ferroviario. Il trasporto su strada. Il trasporto marittimo, fluviale e lacuale. <u>*(Anche in lingua straniera ove erogati moduli CLIL).</u></p>

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	X
Problem solving	X
Metodo induttivo	X
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	X
Simulazione	X
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	X

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	X
Laboratorio linguistico	X
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	X
Video	
Palestra	X
Piattaforma di e-learning Moodle	X

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	X
Prova pratica	X
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Relazione	X
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	X

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 3

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE NEL SECONDO BIENNIO (III E IV ANNO)

A) utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
A1) Utilizzare tecniche di base di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera;
B) integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
B1) Integrare le competenze professionali fondamentali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione di base
C) adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
D) promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
D1) Promuovere e gestire i servizi essenziali di accoglienza turistico-alberghiera.
E) sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere
E1) Riconoscere l'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità.
F) utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
F1) Utilizzare e produrre strumenti fondamentali di comunicazione visiva e multimediale.
G) attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
H) redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
I) utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera;

(Righe in bianco competenze, righe in giallo relative competenze minime)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegate alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Milano, 12/10/2016

IL COORDINATORE

Prof. Fazio Michelino