

Istituto "Giovanni Falcone"- Colleferro
Programmazione di Lingua e Civiltà francese
Docente: EMANUELA NOTARFONSO
Anno scolastico 2019/2020

Classe: V IPSEOA ENOGASTRONOMIA

A.S. 2019/2020

Materia: FRANCESE

Docente: Emanuela Notarfonso

**Libro di testo: I. MÉDEUF, B. MONACO, A. BAILLY “SAVEURS DE FRANCE”,
ÉDITION DUCROZ.**

Analisi della situazione di partenza:

La classe presenta una conoscenza sufficiente della lingua francese. Per alcuni alunni con particolari lacune, si prevede una revisione delle principali strutture grammaticali della lingua.

Metodo d'insegnamento:

Verranno letti e tradotti, in classe, in collaborazione con l'insegnante brani di cultura francese. Per migliorare la capacità di comprensione ed esposizione, nonché la pronuncia, agli alunni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi), tramite l'ausilio di cd audio e video.

Strumenti di lavoro:

Verranno utilizzati libro di testo, fotocopie di approfondimento sugli esercizi fatti in classe, cd audio e video, cartine geografiche, giornali.

Strumenti di verifica:

Verranno effettuati verifiche mensili di tipo scritto ed orale (test de compréhension , traduction, dictée). Tutto questo per valutare la capacità dello studente di comunicare attraverso la lingua scritta ed orale.

Alla fine di ogni unità didattica e di ogni modulo gli alunni saranno sottoposti a verifiche orali (conversazioni, dialoghi, esercizi orali), e a verifiche scritte (Prove strutturate: test a risposta multipla, vero/falso, esercizi di approfondimento grammaticale, riassunti, composizioni su argomenti generali e di attualità). Verranno effettuate almeno una verifica orale ed una scritta mensile.

SVILUPPO DEL PROGRAMMA :

FUNZIONI BASE

- Approfondimento delle strutture di base acquisite nei quattro anni precedenti.
- Ampliamento del lessico fondamentale per comunicare in situazioni di vita quotidiana.
- Ampliamento del lessico specifico e della micro lingua del settore della ristorazione.
- Essere in grado di sostenere un colloquio di lavoro.
- Essere in grado di giustificare la propria scelta su argomenti di carattere generale o professionale

CONTENUTI GRAMMATICALI

Consolidamento delle strutture di base. Approfondimento degli aspetti indispensabili per la produzione scritta e orale, con particolare attenzione all'uso dei verbi nei vari tempi e modi e all'uso del lessico e della fraseologia specifici del settore.

CONTENUTI PROFESSIONALI E DI CIVILTÀ':

1. La France :
 - a. cadre géographique;
 - b. l'ouverture maritime;
 - c. le climat;
 - d. les fleuves;
 - e. les montagnes.
2. RÉGION PACA ET CORSE
 - a. La region paca
 - b. La Corse
 - c. Les produits du terroir
 - d. Les OGM et les produits BIO
3. L'hygiène alimentaire:
 - a. Les règles de base de l'hygiène alimentaire;
 - b. Le décalogue del'hygiène alimentaire;
 - c. Les toxi-infections alimentaires;
 - d. La dioxine, une menace pour l'avenir;
 - e. La salmonellose;
4. La Bretagne et la Normandie:
 - c. La Bretagne;
 - d. La Normandie;
 - e. Le cidre;
 - f. Le Calvados;
 - g. Le Bon beurre;
 - h. Un local typique: la crêperie.
5. HACCP .

6. L'Alsace et la Lorraine

- a. L'Alsace;
- b. La Lorraine;
- c. quelques itinéraires gastronomiques en Alsace:
 - 4 La route des Vins
 - 5 La route de la bière
 - 6 La route de la choucroute
- d. Les Vins d'Alsace

7 L'OUTRE-MER

- a Les régions
- b Les produits du terroir

COLLEFERRO 31/10/2019

EMANUELA NOTARFONSO

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA E SUCCESSIVE VALUTAZIONI

- Test d'ingresso sulle conoscenze possedute.
 - Test fisici sulle capacità condizionali e coordinative:
 - 1) Forza muscolare,
 - 2) Velocità e rapidità,
 - 3) Resistenza muscolare,
 - 4) Mobilità articolare,
 - 5) Coordinazione,
 - 6) Equilibrio.
 - Test intermedi per verificare il grado di apprendimento in itinere.
 - Test finali per indicare il grado di miglioramento ottenuto.
-

IL CORPO UMANO: STRUTTURE E FUNZIONI

- Conoscenza delle basi scientifiche di:
 - 1) Cellule, Tessuti, Organi.
 - 2) Apparati e Sistemi: Cardiocircolatorio, Respiratorio e Nervoso.
 - 3) Apparato Locomotore: Scheletrico, Articolare e Muscolare.
 - 4) Paramorfismi dell'età scolare.
-

IL MOVIMENTO: ESPRESSIVITÀ DEL CORPO

- La motricità e lo sviluppo psicomotorio.
- La meccanica del movimento: Linee, Piani e Movimenti.
- Cinesiologia muscolare:
 - 1) Movimenti del busto,
 - 2) Movimenti dell'arto superiore,
 - 3) Movimenti dell'arto inferiore.
- Le qualità motorie condizionali e coordinative:
 - 1) Forza muscolare,
 - 2) Resistenza muscolare,
 - 3) Velocità e rapidità,
 - 4) Mobilità articolare,
 - 5) Coordinazione,
 - 6) Equilibrio.

LO SPORT

- Movimenti fondamentali e loro espressioni tecnico-sportive.
 - Forme semplici di schemi di gioco.
 - Pratica di sport di squadra:
 - 1) Pallavolo,
 - 2) Pallamano,
 - 3) Pallacanestro,
 - 4) Calcio a 5,
 - 5) Tennis.
 - Tecniche relative ai fondamentali e alle tattiche di squadra.
 - Strategie di gioco in situazioni diverse.
-

EDUCAZIONE ALLA SALUTE

- Stile di vita.
 - Educazione alimentare.
 - Elementi di primo soccorso.
 - Norme igieniche sanitarie.
-

COLLEFERRO, 22/10/2019

Magliano Simone

IL DOCENTE
(MAGLIANO Simone)

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"

I.P.S.E.O.A. ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

CLASSE V – SETTORE ENOGASTRONOMIA

MATERIA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva

DOCENTE: Prof.ssa PIZZUTI CHIARA

Metodologia didattica

L'insegnamento della materia, così specifica, avrà un approccio di tipo funzionale-comunicativo attraverso lezioni frontali e dialogate al fine di facilitare l'interazione degli studenti con il docente: non mero trasferimento di nozioni ma un lavoro di analisi degli scenari studiati, dei problemi e delle soluzioni proposte con l'obiettivo di riuscire a fornire a ciascuno studente gli strumenti necessari a costruire la propria conoscenza della materia e tutte le competenze necessarie. Si avrà cura di stimolare il più possibile una partecipazione personale al processo educativo di tutti gli alunni in base alle loro specifiche caratteristiche e attitudini.

Strumenti di lavoro

Nello svolgimento delle lezioni si utilizzerà principalmente il libro di testo per la spiegazione dei concetti fondamentali con l'approfondimento attraverso materiale interattivo e il riferimento a casi concreti. Ogni macroargomento, nei limiti del possibile, verrà sintetizzato alla lavagna con schemi sinottici da utilizzare come mappe concettuali ai fini delle verifiche periodiche ma anche del ripasso finale in previsione dell'esame di stato.

Verifiche e valutazioni

Le verifiche di apprendimento saranno puntuali e correlate ai macroargomenti sviluppati. Si espliciteranno: 1. in prove scritte articolate con test a risposta multipla unitamente a domande aperte, 2. con interrogazioni orali tese a verificare il lavoro personale. Si terrà conto, inoltre, dell'attenzione e della partecipazione in classe e dell'impegno complessivo dimostrato durante l'anno.

Finalità e relativi obiettivi di apprendimento

L'azione didattica sarà indirizzata a far sì che gli alunni, al termine dell'anno, abbiano chiare le caratteristiche principali del mercato turistico e di come le aziende debbano muoversi in esso, dei principali processi produttivi e gestionali dell'azienda nel suo complesso. Partendo dai concetti generali del funzionamento del mercato turistico, per poi passare alla specificità di esempi pratici provenienti dalla realtà. Fulcro del programma sarà l'attività di Marketing, di Budgeting e Reporting, con l'obiettivo di dare alla classe gli strumenti per iniziare un'attività turistica e promuoverla. Per poi approfondire l'ultimo percorso del libro di testo relativo alla disciplina delle varie forme di turismo e alle norme di settore.

PROGRAMMAZIONE

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

CAPITOLO 1 - Le destinazioni turistiche

La destinazione turistica: significato

La destinazione turistica nella prospettiva della domanda, dell'offerta, olistica

Tipologie di destinazione

Il ciclo di vita di una destinazione

Gli stakeholder di una destinazione

CAPITOLO 2 - La gestione delle destinazioni turistiche

Il destination management

Come nasce un fenomeno turistico

I fattori push e pull

Il territorio come risorsa per la destinazione

Tipologie di destinazione e ruolo del territorio

L'applicazione del destination management nel settore turistico

Il destination management e le destinazioni community

Le azioni del destination management per la valorizzazione di una destinazione community

Le strutture organizzative per l'azione di destination management

CAPITOLO 3 - Evoluzione del mercato turistico

Il turismo nell'antichità – nel Medioevo

Dal pellegrinaggio al Grand Tour

Dal turismo aristocratico al turismo di massa

Turismo e globalizzazione

Una “svolta culturale”: dalla 4 S alle 4 E

CAPITOLO 4 – I nuovi turismi

Il contesto del mercato turistico contemporaneo

La nuova domanda turistica

L'evoluzione dell'offerta turistica

Nuovi modi di viaggiare: turismo sostenibile e responsabile

Nuovi turismi: shopping tourism e viaggi culturali

MODULO B: IL MARKETING TURISTICO ED IL WEB MARKETING

CAPITOLO 1 - La funzione del Marketing

Che cos'è il Marketing

Il marketing del settore turistico – ristorativo

Analisi della domanda

La segmentazione del mercato

La scelta del mercato obiettivo: identificazione di una appropriata strategia

Il posizionamento

Il mercato ristorativo e le sue trasformazioni. I consumi dei pasti fuori casa

CAPITOLO 2 - Il Marketing operativo

Il Marketing mix

Il prodotto e il suo ciclo di vita

Il prezzo

La comunicazione

La distribuzione

CAPITOLO 3 - Il piano di marketing

La preparazione del piano di marketing

Le ricerche di marketing

Le fonti di informazione

Tipologie di ricerche

Il piano di marketing

CAPITOLO 4 - Il turismo e il web marketing

Internet e turismo

Turismo e web 2.0

Dal marketing tradizionale al web marketing

Definizione, strumenti e tecniche di web marketing

Il marketing non convenzionale

Pianificare una Internet Strategy

Le comunità virtuali e il turismo

La brand reputation

MODULO C: LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE E I SUOI STRUMENTI

CAPITOLO 1 - Pianificazione e redazione del business plan

La pianificazione e la programmazione aziendale

Le fasi della pianificazione

Il piano d'impresa o business plan

Il piano d'impresa di una azienda turistico – ristorativa

CAPITOLO 2 - Il budget e il controllo di gestione

Il controllo di gestione

Il budget

Due strumenti per la pianificazione aziendale: il business plan e il budget

Il processo di budgeting e le tipologie di budget

L'analisi degli scostamenti e il reporting

Esempio di redazione di un budget economico di una azienda ristorativa

MODULO D: L'ORGANIZZAZIONE TURISTICA E LE NORME DI SETTORE

CAPITOLO 1 – Le forme di turismo e le relative discipline

Le preferenze dei consumatori

Il turismo culturale, della natura e dell'agriturismo

L'ecoturismo

Il turismo del mare: pesca-turismo e ittiturismo

Il turismo termale e del benessere

Il turismo crocieristico

CAPITOLO 2 – Le organizzazioni turistiche centrali e periferiche

L'amministrazione centrale del turismo

Il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo

Le conferenze permanenti e la Conferenza unificata

L'ENIT - Agenzia nazionale del turismo

L'Automobil Club d'Italia e il Club Alpino Italiano

L'amministrazione periferica del turismo

Il turismo e gli enti non territoriali

Le associazioni private e il turismo

CAPITOLO 3 – La sicurezza alimentare, la tracciabilità e i prodotti a Kilometro zero

La sicurezza alimentare

L'autorità europea per la sicurezza alimentare

Tracciabilità e rintracciabilità

L'obbligo della rintracciabilità

I prodotti a Kilometro zero

CAPITOLO 4 – La normativa igienico-sanitaria nel settore ristorativo

L'igiene dell'ambiente di lavoro in generale

L'igiene dei locali di produzione e delle attrezzature nella ristorazione

L'igiene del mezzo di trasporto e delle derrate al momento della consegna

L'igiene dei prodotti alimentari: il sistema di autocontrollo (HACCP)

Il controllo ufficiale sui prodotti alimentari

L'igiene del personale addetto alla produzione, vendita e trasporto degli alimenti

LIBRO DI TESTO: "Pianeta Hotel & Food Management 2 A" - M.G. Di Maio – Simone Editore

Colleferro, 28 ottobre 2019

CLASSE: V (P.S.E.O.A. – Settore Enogastronomia)

DISCIPLINA: Cittadinanza e costituzione

DOCENTE: Camaglia Federica

ANNO SCOLASTICO: 2019/2020

PROGRAMMA:

LA COSTITUZIONE ITALIANA:

- Percorso storico sull'origine della Costituzione italiana;
- Struttura della Costituzione italiana;
- Principi fondamentali;
- Articoli 1, 2, 3, 4.

DIRITTI E DOVERI DEL CITTADINO

- La libertà personale;
- La libertà di pensiero.

IL DIRITTO ALL'ISTRUZIONE:

- Articolo 33.

L PARLAMENTO:

- La composizione;
- Il bicameralismo;
- La legislatura.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA:

- Elezione;
- Responsabilità.

IL GOVERNO:

- Composizione;
- Funzione.

L'ORGANIZZAZIONE DELLE NAZIONI UNITE:

- L'Unione Europea.

L'ITALIA NELLA COMUNITÀ INTERNAZIONALE:

- Rapporti fra Stati.

Istituto Paritario Giovanni Falcone
Via Artigianato 13, Colferro (Roma)

CLASSE: V (P.S.E.O.A. – Settore Enogastronomia)

DISCIPLINA: Italiano

DOCENTE: Camaglia Federica

ANNO SCOLASTICO: 2019/2020

I QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Settembre, Ottobre, Novembre, Dicembre, Gennaio.

MODULO 1: NATURALISMO E VERISMO.

U.D. 1 Il Naturalismo: quadro storico e culturale.

U.D. 2 Il Verismo: caratteristiche e autori principali.

U.D. 3 GIOVANNI VERGA. Vita e opere, pensiero poetico.

Studio e lettura di testi scelti.

MODULO 2: IL DECADENTISMO

U.D. 1 La nascita del Decadentismo in Italia e in Europa e le sue caratteristiche principali.

Il romanzo Decadete.

U.D. 2 GABRIELE D'ANNUNZIO. Vita e opere, pensiero e poetica.

I Capolavori in prosa. Canto Nuovo, Poema paradisiaco.

La grande poesia di Alcyone. Lettura e analisi di testi scelti.

U.D. 3 GIOVANNI PASCOLI. Vita e opere, pensiero e poetica.

Il Fanciullino. Myrica. Canti di Castelvecchio. Poemi conviviali.

II QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio, Giugno.

MODULO 1: NUOVI INTELLETTUALI.

U.D. 1 Il Novecento: quadro storico e culturale. Dall'età Giolittiana alla Prima Guerra Mondiale.

U.D. 2 LUIGI PIRANDELLO. Vita e opere, pensiero e poetica.

Le Novelle per un anno. Il Fu Mattia Pascal. Uno, nessuno e centomila.

Accenni ai capolavori teatrali.

U.D. 3 ITALO SVEVO. Vita e opere, pensiero e poetica.

Una Vita. Senilità. La coscienza di Zeno.

MODULO 2: DAL PRIMO AL SECONDO DOPOGUERRA.

U.D. 1 GIUSEPPE UNGARETTI. Vita e opere, pensiero e poetica. Lettura e analisi di testi scelti.

U.D. 2 EUGENIO MONTALE. Vita e opere, pensiero e poetica.

Ossi di seppia. Le occasioni. La bufera.

U.D. 3 PRIMO LEVI. Vita e opere, pensiero e poetica. Lettura e analisi di testi scelti.

CLASSE: V (P.S.E.O.A. – Settore Enogastronomia)
DISCIPLINA: Storia
DOCENTE: Camaglia Federica
ANNO SCOLASTICO: 2019/2020

I QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Settembre, Ottobre, Novembre, Dicembre. Gennaio.

MODULO 1.

-L'INIZIO DEL NOVECENTO.

Scenari economici e politici.

-L'età giolittiana.

-LA PRIMA GUERRA MONDIALE .

Le cause di una lunga guerra di trincea.

L'Italia dalla neutralità all'intervento.

La fine della guerra e la sua eredità. I trattati di pace.

MODULO 2.

-La crisi del dopoguerra e il biennio rosso.

-IL FASCISMO AL POTERE. Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura.

-Gli Stati Uniti negli anni venti e la crisi economica del 1929. Il New Deal.

-IL REGIME NAZISTA.

-Il totalitarismo e la politica economica ed estera della Germania.

-L'EUROPA DELLE DITTATURE.

II QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio, Giugno.

MODULO 1.

-LA SECONDA GUERRA MONDIALE.

-L'Europa . Hitler e la Shoah.

-La sconfitta del Nazifascismo: LA FINE DELLA GUERRA.

-1943: L'Italia divisa. La Resistenza e la Liberazione.

-1945: il mondo alla fine della seconda guerra mondiale.

MODULO 2.

-LA GUERRA FREDDA: UN MONDO BIPOLARE.

[Testo di riferimento: *La nostra avventura*, G. De Vecchi, G. Giovannetti, Ed. scolastiche Mondadori]

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell'Artigianato 13, Colferro (RM)

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI LINGUA SPAGNOLA

Classe: V IPSEOA ENOGASTRONOMIA A.S. 2019/2020

Docente: Marco Gabrieli

Libro di testo: Pilar Sanagustín Viu, *¿Tu español? ¡Ya está! Vol. 2*, Lang Edizioni

OBIETTIVI: L'azione didattica ha la finalità di fornire agli alunni una conoscenza e competenza intermedia della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli alunni del livello linguistico B1-B2 (quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e l'ampliamento delle conoscenze relative alla cultura spagnola nell'ambito enogastronomico. Ulteriore obiettivo sarà lo sviluppo della comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati nel programma.

METODOLOGIA: Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale e interazione. Pertanto, durante le lezioni, gli studenti saranno chiamati a produrre testi scritti e orali, a lavorare su esercizi di grammatica, interagire tra di loro e con l'insegnante attraverso l'interpretazione di ruoli relativi all'argomento studiato e a un approccio all'utilizzo del dizionario.

CONTENUTI GRAMMATICALI E LESSICALI: Revisione completa della grammatica degli anni precedenti • *El perfecto de subjuntivo* • *El imperfecto de subjuntivo* • *Tipos de oraciones (condicionales, finales, temporales, etc.)* • *Contraste indicativo/subjuntivo* • El pescado: filetear y servir pescado en el comedor • Formas de cortar el pescado • Carne: corte y servicio de asados en el comedor • Cuchillos y utensilios especiales • Bufé y banquetes • HACCP • El servicio de helados, sorbetes y granizados • El servicio de zumo • El corte de la fruta en el comedor.

VERIFICHE E VALUTAZIONI: La valutazione avverrà attraverso verifiche scritte: strutturate e semi-strutturate; verifiche di pronuncia e di comprensione, volte a valutare la conoscenza dei temi trattati. La valutazione di fine quadrimestre terrà conto anche di altri elementi quali: l'impegno, la partecipazione, la collaborazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO: In caso di mancato o parziale raggiungimento degli obiettivi prefissati verrà attuato un intervento di recupero individuale o collettivo.

Colferro, 30 Ottobre 2019

CLASSE: V ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO: 2019/2020

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof.ssa Chiara Soriani

Dieta e patologie dell'apparato digerente:

- disturbi gastrointestinali
- patologie epatiche

Allergie alimentari e Intolleranze alimentari:

- intolleranza al lattosio
- intolleranza al glutine
- diagnosi delle intolleranze e allergie alimentari

Patologie alimentari con componente genetica:

- Favismo
- Fenilchetonuria

Alimentazione e tumori

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- Micotossine, fitofarmaci, zoofarmaci
- sostanze cedute da contenitori o imballaggi
- radionuclidi

Contaminazione biologica degli alimenti:

- agenti biologici
- Patologie alimentari di origine virale
- patologie alimentari di origine prionica
- tossinfezioni alimentari
- Parassitosi alimentari

Igiene degli alimenti

Autocontrollo e sistema HACCP:

- fasi preliminari
- principi dell'HACCP

Controllo degli alimenti:

- frodi alimentari e certificazione di qualità

CLASSE: V I.P.S.E.O.A. Enogastronomia

ANNO SCOLASTICO: 2019/2020

MATERIA: Inglese

DOCENTE: Prof.ssa Manila D'ORAZIO

Libri di testo:

- D.Cristofoli, L.Garbero, E.Jordan “ Catering@School ” libro misto/testo +CD LIM ed. Il capitello;
- Catrin Elen Morris, Alison Smith “*Mastering/ Cooking & Service*” ed. ELI publishing ;

Finalità dell'insegnamento e obiettivi didattici:

Al termine dell'anno scolastico lo studente deve aver acquisito le competenze necessarie che gli permettano di usufruire della lingua consapevolmente e coerentemente, sia nel contesto della produzione orale che in quello della produzione scritta; potenziare la conoscenza di un lessico specifico dell'indirizzo di studio e saper padroneggiare le strutture grammaticali fondamentali della lingua inglese, se non che leggere ed esprimersi con una pronuncia comprensibile.

Metodo di insegnamento :

Lo studio della Lingua Inglese procederà tenendo conto delle competenze personali, delle abilità e del grado di maturità raggiunto dagli studenti. Verranno utilizzati testi scritti e risorse tecnologiche di vario tipo per sottoporre gli studenti a diverse tipologie di registri linguistici e situazioni che mireranno ad ampliare la loro competenza comunicativa. Nel corso dell'anno verranno inclusi anche testi di carattere tecnico-professionale che favoriranno l'acquisizione di una determinata terminologia di settore, fondamentale per poter accedere al mondo del lavoro.

Strumenti di lavoro:

Libro di testo, fotocopie di approfondimento, cd-audio, video in lingua, giornali.

Strumenti di verifica:

La valutazione formativa verrà effettuata alla fine di ogni unità didattica con lo scopo di determinare le competenze assimilate e acquisite; essa si baserà su colloqui orali (individuali o collettivi) e verifiche scritte. Si terrà conto anche della partecipazione in classe e dell'impegno dimostrato durante le lezioni.

Tipologia delle prove di verifica: gli strumenti di verifica potranno consistere in prove strutturate (True/False; Multiple choice; Matching; Close Test; Gap filling; Scrambling/reordering; Transformation), semi-strutturate (composizione guidata di brani, risposte e domande di comprensione della lingua scritta o parlata) e non strutturate (attività di conversazione aperte al gruppo classe).

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA:

Revision of grammar points, description of dishes and drinks, cooking techniques.

- Testo *Catering@School*:

Module 1 “ What you eat and a How ”

UNIT 1 : A good start: breakfast

Module 2 “ In the kitchen & on the table”

UNIT 7: Organic Food and GMOs

UNIT 8: Slow Food (Fast Food/Junk Food)

UNIT 9: Super Food and energy drinks

Module 3 “What the others eat”

UNIT 10: European Countries/ Great Britain

UNIT 11: The New World / North and South America

- Testo *Mastering/ Cooking & Service*

UNIT 9: Diet and Nutrition

UNIT 10: Safety Procedures

Colleferro, 18/10/2019

La docente

Manila D’Orazio

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"

I.P.S.E.O.A. ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

CLASSE V – SETTORE ENOGASTRONOMIA

MATERIA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva

DOCENTE: Prof.ssa PIZZUTI CHIARA

Metodologia didattica

L'insegnamento della materia, così specifica, avrà un approccio di tipo funzionale-comunicativo attraverso lezioni frontali e dialogate al fine di facilitare l'interazione degli studenti con il docente: non mero trasferimento di nozioni ma un lavoro di analisi degli scenari studiati, dei problemi e delle soluzioni proposte con l'obiettivo di riuscire a fornire a ciascuno studente gli strumenti necessari a costruire la propria conoscenza della materia e tutte le competenze necessarie. Si avrà cura di stimolare il più possibile una partecipazione personale al processo educativo di tutti gli alunni in base alle loro specifiche caratteristiche e attitudini.

Strumenti di lavoro

Nello svolgimento delle lezioni si utilizzerà principalmente il libro di testo per la spiegazione dei concetti fondamentali con l'approfondimento attraverso materiale interattivo e il riferimento a casi concreti. Ogni macroargomento, nei limiti del possibile, verrà sintetizzato alla lavagna con schemi sinottici da utilizzare come mappe concettuali ai fini delle verifiche periodiche ma anche del ripasso finale in previsione dell'esame di stato.

Verifiche e valutazioni

Le verifiche di apprendimento saranno puntuali e correlate ai macroargomenti sviluppati. Si espliciteranno: 1. in prove scritte articolate con test a risposta multipla unitamente a domande aperte, 2. con interrogazioni orali tese a verificare il lavoro personale. Si terrà conto, inoltre, dell'attenzione e della partecipazione in classe e dell'impegno complessivo dimostrato durante l'anno.

Finalità e relativi obiettivi di apprendimento

L'azione didattica sarà indirizzata a far sì che gli alunni, al termine dell'anno, abbiano chiare le caratteristiche principali del mercato turistico e di come le aziende debbano muoversi in esso, dei principali processi produttivi e gestionali dell'azienda nel suo complesso. Partendo dai concetti generali del funzionamento del mercato turistico, per poi passare alla specificità di esempi pratici provenienti dalla realtà. Fulcro del programma sarà l'attività di Marketing, di Budgeting e Reporting, con l'obiettivo di dare alla classe gli strumenti per iniziare un'attività turistica e promuoverla. Per poi approfondire l'ultimo percorso del libro di testo relativo alla disciplina delle varie forme di turismo e alle norme di settore.

PROGRAMMAZIONE

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

CAPITOLO 1 - Le destinazioni turistiche

La destinazione turistica: significato

La destinazione turistica nella prospettiva della domanda, dell'offerta, olistica

Tipologie di destinazione

Il ciclo di vita di una destinazione

Gli stakeholder di una destinazione

CAPITOLO 2 - La gestione delle destinazioni turistiche

Il destination management

Come nasce un fenomeno turistico

I fattori push e pull

Il territorio come risorsa per la destinazione

Tipologie di destinazione e ruolo del territorio

L'applicazione del destination management nel settore turistico

Il destination management e le destinazioni community

Le azioni del destination management per la valorizzazione di una destinazione community

Le strutture organizzative per l'azione di destination management

CAPITOLO 3 - Evoluzione del mercato turistico

Il turismo nell'antichità – nel Medioevo

Dal pellegrinaggio al Grand Tour

Dal turismo aristocratico al turismo di massa

Turismo e globalizzazione

Una “svolta culturale”: dalla 4 S alle 4 E

CAPITOLO 4 – I nuovi turismi

Il contesto del mercato turistico contemporaneo

La nuova domanda turistica

L'evoluzione dell'offerta turistica

Nuovi modi di viaggiare: turismo sostenibile e responsabile

Nuovi turismi: shopping tourism e viaggi culturali

MODULO B: IL MARKETING TURISTICO ED IL WEB MARKETING

CAPITOLO 1 - La funzione del Marketing

Che cos'è il Marketing

Il marketing del settore turistico – ristorativo

Analisi della domanda

La segmentazione del mercato

La scelta del mercato obiettivo: identificazione di una appropriata strategia

Il posizionamento

Il mercato ristorativo e le sue trasformazioni. I consumi dei pasti fuori casa

CAPITOLO 2 - Il Marketing operativo

Il Marketing mix

Il prodotto e il suo ciclo di vita

Il prezzo

La comunicazione

La distribuzione

CAPITOLO 3 - Il piano di marketing

La preparazione del piano di marketing

Le ricerche di marketing

Le fonti di informazione

Tipologie di ricerche

Il piano di marketing

CAPITOLO 4 - Il turismo e il web marketing

Internet e turismo

Turismo e web 2.0

Dal marketing tradizionale al web marketing

Definizione, strumenti e tecniche di web marketing

Il marketing non convenzionale

Pianificare una Internet Strategy

Le comunità virtuali e il turismo

La brand reputation

MODULO C: LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE E I SUOI STRUMENTI

CAPITOLO 1 - Pianificazione e redazione del business plan

La pianificazione e la programmazione aziendale

Le fasi della pianificazione

Il piano d'impresa o business plan

Il piano d'impresa di una azienda turistico – ristorativa

CAPITOLO 2 - Il budget e il controllo di gestione

Il controllo di gestione

Il budget

Due strumenti per la pianificazione aziendale: il business plan e il budget

Il processo di budgeting e le tipologie di budget

L'analisi degli scostamenti e il reporting

Esempio di redazione di un budget economico di una azienda ristorativa

MODULO D: L'ORGANIZZAZIONE TURISTICA E LE NORME DI SETTORE

CAPITOLO 1 – Le forme di turismo e le relative discipline

Le preferenze dei consumatori

Il turismo culturale, della natura e dell'agriturismo

L'ecoturismo

Il turismo del mare: pesca-turismo e ittiturismo

Il turismo termale e del benessere

Il turismo crocieristico

CAPITOLO 2 – Le organizzazioni turistiche centrali e periferiche

L'amministrazione centrale del turismo

Il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo

Le conferenze permanenti e la Conferenza unificata

L'ENIT - Agenzia nazionale del turismo

L'Automobil Club d'Italia e il Club Alpino Italiano

L'amministrazione periferica del turismo

Il turismo e gli enti non territoriali

Le associazioni private e il turismo

CAPITOLO 3 – La sicurezza alimentare, la tracciabilità e i prodotti a Kilometro zero

La sicurezza alimentare

L'autorità europea per la sicurezza alimentare

Tracciabilità e rintracciabilità

L'obbligo della rintracciabilità

I prodotti a Kilometro zero

CAPITOLO 4 – La normativa igienico-sanitaria nel settore ristorativo

L'igiene dell'ambiente di lavoro in generale

L'igiene dei locali di produzione e delle attrezzature nella ristorazione

L'igiene del mezzo di trasporto e delle derrate al momento della consegna

L'igiene dei prodotti alimentari: il sistema di autocontrollo (HACCP)

Il controllo ufficiale sui prodotti alimentari

L'igiene del personale addetto alla produzione, vendita e trasporto degli alimenti

LIBRO DI TESTO: "Pianeta Hotel & Food Management 2 A" - M.G. Di Maio – Simone Editore

Colleferro, 28 ottobre 2019