

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

della CLASSE __III SEZ. I__
CORSO DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

il Docente

Prof.ssa __Manola Simone__

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse PROFESSIONALE

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
11	84.6%	1	7,69%	1	7,69%	0	0%

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Dagli esiti delle prove d'ingresso si ravvisa la necessità di recuperare le lacune e i prerequisiti insufficienti attraverso una migliore strutturazione di tempi e contenuti tali da garantire agli allievi l'apprendimento di un metodo di studio adeguato e motivante.

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
- Disuguaglianze	L'attività economica: dal bisogno all'azienda	<ul style="list-style-type: none">- Italiano- Storia- Inglese- Francese- Matematica- Lab. di Enogastronomia- Lab. di Sala e vendita- Scienze e cultura dell'alimentazione- Scienze motorie- Religione
- Il benessere: dinamiche socio-culturali	Il settore turistico: forme di turismo ecosostenibile	<ul style="list-style-type: none">- Italiano- Storia- Inglese- Francese- Matematica- Lab. di Enogastronomia- Lab. di Sala e vendita

		<ul style="list-style-type: none"> - Scienze e cultura dell'alimentazione - Scienze motorie - Religione

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare		
1. Il sistema azienda		
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli elementi fondamentali dell'attività economica • Orientarsi sulle diverse forme giuridiche che l'impresa può assumere in relazione al contesto, ai vincoli ed alle opportunità 	
CONOSCENZE		ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • L'attività economica e le sue fasi e i soggetti • Gli elementi costitutivi del sistema azienda • Le classificazioni delle aziende • Il soggetto giuridico ed economico nelle aziende • Il concetto di imprenditore sotto i profili giuridico ed economico • Il contratto di società • I caratteri distintivi delle aziende collettive • Le tipologie di aziende collettive • Il concetto di mutualità 		<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli elementi fondamentali dell'attività economica • Individuare i diversi tipi di azienda in funzione dei vari criteri di classificazione • Identificare il soggetto giuridico ed economico nelle diverse forme giuridiche assunte dalle imprese • Riconoscere le tipologie di aziende collettive • Identificare i caratteri delle società di persone • Identificare i caratteri delle società di capitali
NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire competenze per essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici. • Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali. 	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale di introduzione alla conoscenza • Lezione partecipata • Lezione multimediale 	
ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE	<ul style="list-style-type: none"> • Lavoro di gruppo • Compiti di realtà • Problem solving 	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Aula multimediale 	

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • materiale multimediale • Piattaforma digitale G Suite Classroom
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • quesiti orali • esercitazioni scritte • compiti di realtà • osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione
TEMPI	I QUADRIMESTRE

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
2. Il settore turistico	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le tendenze dei mercati turistico locali, nazionali e globali cogliendone le ripercussioni in un dato contesto • Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli e processi, in riferimento alle differenti tipologie di imprese • Orientarsi nella normativa pubblicitaria, civilistica e fiscale in termini generali e con riferimento alle attività delle aziende turistico-ristorative
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico: il concetto di turismo; i protagonisti del mercato turistico; i caratteri della domanda e dell'offerta turistica; • Tipologie di aziende ristorative; • Gli adempimenti amministrativi necessari all'avvio di un'azienda ristorativa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo; • Individuare gli elementi che caratterizzano le strutture ristorative; • Individuare i fattori sociali ed economici che influenzano il fenomeno turistico; • Individuare le certificazioni obbligatorie per l'avvio di un'azienda ristorativa
NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire competenze per essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici. • Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale di introduzione alla conoscenza • Lezione partecipata • Lezione multimediale
ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE	<ul style="list-style-type: none"> • Lavoro di gruppo • Compiti di realtà • Problem solving
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Aula

	<ul style="list-style-type: none"> Aula multimediale
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> Libro di testo materiale multimediale Piattaforma digitale G Suite Classroom
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> quesiti orali esercitazioni scritte compiti di realtà osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione
TEMPI	I QUADRIMESTRE

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
3. L'acquisizione dei fattori produttivi	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere e utilizzare i concetti fondamentali dello scambio economico Orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale in termini generali e con riferimento alle attività delle aziende ristorative Individuare ed applicare i procedimenti di calcolo più idonei alla soluzione di problemi economico-aziendali
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> Definizione e caratteri giuridici del contratto di compravendita I documenti della compravendita Tecniche di calcolo nei documenti della compravendita L'IVA nella fatturazione I principali mezzi di regolamento degli scambi commerciali. 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretare gli schemi contrattuali al fine di individuare correttamente diritti ed obblighi di soggetti coinvolti Leggere, interpretare ed elaborare i dati dei principali documenti utilizzati negli scambi commerciali Redigere e interpretare i documenti di regolamento degli scambi e distinguerne le tipologie Applicare le tecniche di calcolo nei documenti di regolamento degli scambi
NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire competenze per essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici. Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale
ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE	<ul style="list-style-type: none"> Lavoro di gruppo Compiti di realtà

	<ul style="list-style-type: none"> • Problem solving
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Aula multimediale
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • materiale multimediale • Piattaforma digitale G Suite Classroom
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • quesiti orali • esercitazioni scritte • comipiti di realtà • osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione
TEMPI	II QUADRIMESTRE

4. UNITÀ FORMATIVE DI ED. CIVICA

Denominazione dell'Unità Formativa		
Titolo	Agenda 2030: Educazione ambientale	
Compito di realtà	A scuola hanno organizzato una settimana dedicato al risparmio energetico. Alla vostra classe è stato affidato il compito di elaborare alcune proposte per ridurre i consumi in particolare gli sprechi, da presentare alle altre classe. Si chiede di preparare un decalogo salva clima. (Durante tutto l'anno).	
Competenze disciplinare	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	Rispettare l'ambiente e partecipare responsabilmente alla sua tutela. Comprendere le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibili previsti dall'Agenda 2030, mettendoli in relazione con le emergenze sociali e ambientali ai diversi livelli, dal globale al locale; valutare le proprie e le altrui scelte e stili di vita alla luce degli obiettivi di sostenibilità.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Gli equilibri degli ecosistemi. L'influenza delle attività umane sull'ambiente. Il clima e i fattori che lo determinano. L'atmosfera. L'inquinamento, l'effetto serra, le piogge acide. L'influenza dell'uomo sui cambiamenti climatici. Riscaldamento globale.	Saper individuare i fattori che hanno determinato i cambiamenti climatici negli ultimi anni. Saper confrontare dati e tabelle relative a più periodi storici. Saper reperire informazioni attraverso l'uso di strumenti informatici e multimediali. Sapersi esprimere con chiarezza e proprietà di linguaggio.	
Discipline coinvolte	Italiano	2
	Storia	1
	Scienza e cultura dell'alimentazione	2
	Lab. di Sala e vendita	1
	DTASR	2
	Inglese	1
	Francese	1

	Religione	1
TEMPI	dic./feb.	11
1.Giorno della memoria	27 gennaio (tutte le classi)	
2. Giornata contro gli sprechi alimentari	5 febbraio (tutte le classi)	
3.Giorno del ricordo	10 febbraio (tutte le classi)	
4.Giornata mondiale delle donne in scienza	11 febbraio (tutte le classi)	

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti.

SIX

NO

Il Docente

Manola Simone

Trebisacce 07 / 10 / 2023