

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

della CLASSE__V 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	%
2	40%	1	20%	2	40%	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
Partecipazione e cittadinanza attiva	<ul style="list-style-type: none">- Il processo di pianificazione e programmazione aziendale: il consumatore al centro delle scelte aziendali - la SWOT analysis.	<ul style="list-style-type: none">- Italiano- Storia- Inglese- Francese- Matematica- Lab. di Enogastronomia- Lab. di Sala e vendita- Scienze degli alimenti- Scienze motorie- Religione
Lavoro e sistemi produttivi	<ul style="list-style-type: none">- Qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti	<ul style="list-style-type: none">- Italiano- Storia- Inglese- Francese- Matematica- Lab. di Enogastronomia

		<ul style="list-style-type: none"> - Lab. di Sala e vendita - Scienze degli alimenti - Scienze motorie - Religione
--	--	--

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare		
1. Il processo di pianificazione e programmazione aziendale		
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. 	
CONOSCENZE		ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo; • Analisi SWOT • Strumenti di pianificazione e programmazione: piano strategico, business plan, budget 		<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale; • Elaborare semplici piani coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti; • Redigere semplici business plan
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 	

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 marketing dell'azienda ristorativa	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing • Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale • Utilizzare strumenti digitali nelle politiche di marketing
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo e ruolo del marketing; • Il marketing strategico: le fasi del processo di marketing; • Il marketing mix 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato; • Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing; • Individuare , rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale; • Definire semplici piani di marketing
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	<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	II QUADRIMESTRE

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
3. Sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • L'igiene e la sicurezza alimentare; • Le frodi alimentari; • Il sistema di tracciabilità e di etichettatura dei prodotti alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative; • Individuare le diverse fattispecie di frode commerciale e sanitaria; • Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
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	<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 • comipiti di realtà • osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione
TEMPI	II QUADRIMESTRE

4. UNITÀ FORMATIVE DI ED. CIVICA

Denominazione dell'Unità Formativa		
Titolo	Educazione digitale: comunicare con i nuovi media del digitale	
Compito di realtà	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo. (Durante tutto l'anno).	
Competenze disciplinari	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. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	Navigare in rete e partecipare ai social network consapevolmente e responsabilmente, adottando stili di comunicazione e comportamenti rispettosi delle persone, rispettando la sicurezza e la privacy altrui e proteggendo la propria, riconoscendo pericoli e insidie, sapendo come difendersi dagli attacchi; comprendere l'importanza di possedere competenze digitali adeguate, per partecipare attivamente alla vita della società, godere di tutte le opportunità che essa offre, esercitare diritti e doveri.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Caratteristiche e tipologie di social network, email, pec, social e privacy, youtube, l'ebook o libro elettronico, le biblioteche digitali, curriculum vitae digitale, la net art, l'intelligenza artificiale.	Sapersi orientare in modo essenziale sulla rete svolgendo le fondamentali procedure per fare ricerche e comunicare. Adottare adeguate regole di comportamento nella navigazione in rete. Essere consapevoli che non tutte le fonti sono attendibili e credibili, saper confrontare e scegliere le fonti. Analizzare i messaggi in rete per valutare la veridicità delle informazioni. Praticare sul web una comunicazione gentile, orientata al rispetto e al dialogo.	
Discipline coinvolte	Italiano Inglese Matematica DTASR Francese Lab. Eno – Bar-sala e vendita Lab. Eno - cucina	2 1 2 2 1 2 1
TEMPI	Dic./feb.	Tot.11
1.Giorno della memoria 2. Giornata contro gli sprechi alimentari 3.Giorno del ricordo 4.Giornata mondiale delle donne in scienza	27 gennaio (tutte le classi) 5 febbraio (tutte le classi) 10 febbraio (tutte le classi) 11 febbraio (tutte le classi)	

3 UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo	La Costituzione: gli organi dello Stato, Presidente della Repubblica, Parlamento, Magistratura, Corte dei conti, gli organi dell'Unione Europea in particolare la Francia e l'Inghilterra.	
Compito di realtà	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.	
Competenze disciplinari	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. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	Conoscere funzioni e atti normativi fondamentali degli organi dello Stato italiano e dell'Unione Europea. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso la conoscenza degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Esercitare la rappresentanza e il metodo democratico, rispettare il proprio ruolo e quello altrui, portare a termine gli impegni con responsabilità. Rispettare e valorizzare i beni pubblici comuni.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Il Parlamento: come funzionano le due Camere, l'iter legislativo, il procedimento di revisione costituzionale, le altre competenze parlamentari. Il Governo: come si forma il Governo, le crisi di Governo, le funzioni del Governo, gli atti normativi del Governo. Il Presidente della Repubblica: l'elezione, gli atti del P.d.R., la responsabilità del P.d.R. La Corte Costituzionale: formazioni e compiti. La Magistratura: principii in tema di giustizia contenuti nella Costituzione, i diversi tipi di giurisdizione e processo, il Consiglio Superiore della Magistratura. L'elettorato.	Distinguere e analizzare le funzioni del Parlamento, del Governo, del Presidente della Repubblica. Distinguere i diversi tipi di giudici del nostro sistema giudiziario e individuare le principali differenze tra i vari tipi di processi.	
Discipline coinvolte	Storia Italiano DTASR Inglese Francese	2 2 3 2 2
TEMPI	Mar./mag.	Tot.11
1.Giornata mondiale della Terra 2.Il ricordo delle vittime di mafia	23 Aprile (tutte le classi) 23 Maggio (tutte le classi)	
METODOLOGIE	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM DAD	
DESTINATARI	Alunni classe quinte	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving	
RISORSE UMANE Interne/esterne		
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie	

	in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<p>Prove strutturate e semi strutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà.</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sub differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>
Numero di ore	33

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

SI

NO

Trebisacce 07/ 10 / 2023

Il Docente

Manola Simone