



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS-IPSA-ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)

**IPSC-T-INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)**

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI – MECCANICA
E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - **PROFESSIONALE:** SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE
– SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. **TECNICO:** INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI

ITS- "G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE – TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING – GRAFICA E
COMUNICAZIONE – COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE) – TURISMO.-
SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE – AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA



CAF

ForMiur



Scan me

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010554 del 09/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**della CLASSE III SEZ. H
CORSO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

ANNO SCOLASTICO 2024/25

Il Docente
Prof. Milena Sicilia

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
9	60%	6	40%				

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza è stata necessaria per rilevare il possesso dei prerequisiti considerati fondamentali per l'individuazione degli obiettivi e delle strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della programmazione didattico – educativa.

Per l'area non cognitiva si sono osservati aspetti del comportamento relativi alla partecipazione, all'impegno, al metodo di studio e al comportamento.

Per l'area cognitiva, attraverso test informali di tipo orale, si è osservato il possesso dei prerequisiti indispensabili per iniziare la programmazione di classe:

- capacità di comprensione di un testo, di comunicazione e di ricerca e rilevamento di informazioni pertinenti.

Da quanto sopra esposto è emerso che in classe si palesano due gruppi:

1. un primo gruppo, rappresentato dal 40% degli alunni, evidenzia un sufficiente livello di partenza, dimostrando adeguate capacità di ascolto e partecipazione;
2. un secondo gruppo, rappresentato dal 60% degli alunni, evidenzia delle carenze, si presenta a tratti disinteressato, superficiale ed incostante nella partecipazione alle attività proposte, sembrerebbe privo di un metodo di studio efficace, presenta dei limiti nella preparazione di base. Ha bisogno di essere costantemente guidato, stimolato e gratificato. Per questo gruppo emerge maggiormente la necessità di stimolare la costanza nella partecipazione e nell'impegno scolastico, al fine di potenziare il loro bagaglio di conoscenze e di competenze.

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.

Le attività di recupero dei prerequisiti saranno compiute durante la normale attività didattica attraverso il ripasso e, soprattutto, attraverso lo sviluppo di esercizi e casi volti al rafforzamento delle conoscenze e allo sviluppo delle competenze.

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Viene evidenziato il contributo della Disciplina alle Unità di Apprendimento individuate nella Programmazione del 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	Tutte le discipline del CdC
- Il benessere: Dinamiche socio-culturali	Il settore turistico: forme di turismo ecosostenibile	Tutte le discipline del CdC
UDA ed. Civica - Agenda 2030	Ruolo delle imprese nella tutela ambientale	Italiano Storia Inglese Religione DTASR Francese Scienza dell'alimentazione Laboratorio-cucina

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA.

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE

UNITÀ FORMATIVA 1: L'ATTIVITÀ ECONOMICA, IL SISTEMA AZIENDA- LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)

All. 2G

- Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.
- Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.
- Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

ABILITÀ

- 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 e di capitali
- Orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale in termini generali e con particolare riferimento alle attività del sistema aziendale
- Individuare le autorizzazioni necessarie all'avvio di un'azienda turistico-ristorativa
- Individuare le operazioni della gestione aziendale
- Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale

CONOSCENZE

- I bisogni, i beni e i servizi
- L'attività economica, le fasi e i soggetti
- Gli elementi costitutivi del sistema azienda
- Le classificazioni delle aziende
- Il soggetto giuridico ed economico nelle aziende
- La forma giuridica delle imprese
- I caratteri distintivi delle aziende collettive
- Le tipologie di aziende collettive
- Gli adempimenti necessari all'avvio di un'azienda turistico-ristorativa
- Operazioni di gestione
- Equilibrio economico e monetario
- Patrimonio e Situazione patrimoniale

NUCLEI FONDANTI

- 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

- Lezione frontale, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento.
- Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi.
- Cooperative learning, peer tutoring

ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni
- Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

- Aula
- Laboratorio di informatica

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo,
- LIM,
- PowerPoint realizzati dal docente o presenti sulle piattaforme,
- fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento,
- appunti,
- visione risorse video presenti sulla rete,
- documentari YouTube,
- dispositivi digitali,
- quotidiani.

VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate;
 - risoluzioni di problemi ed esercizi;
 - interrogazione breve; colloquio;
 - osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione,
 - prove di realtà.
- La valutazione esprimerà i livelli raggiunti, rapportandoli alle reali conoscenze e capacità dello studente.

TEMPI

Settembre – ottobre – novembre - dicembre. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE

UNITA' FORMATIVA 2: IL SETTORE TURISTICO

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)

All. 2G

- Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
- Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.
- Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.
-

ABILITA'

- Distinguere gli elementi che caratterizzano il fenomeno turistico
- Individuare i fattori sociali ed economici che influenzano il fenomeno turistico
- Distinguere le diverse tipologie di turismo e correlarle ai più idonei prodotti turistici
- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo
- Individuare gli elementi caratterizzanti le strutture ristorative
- Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta
- Orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale in termini generali e con riferimento alle attività delle aziende turistico-ristorative

CONOSCENZE

- Il mercato turistico: il concetto di turismo; i protagonisti del mercato turistico;

<ul style="list-style-type: none"> • La domanda • L'offerta turistica • Tipologie di aziende ristorative
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <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.
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento. • Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi. • Cooperative learning, peer tutoring.
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni • Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio di informatica
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, • LIM, • PowerPoint realizzati dal docente o presenti sulle piattaforme, • fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, • appunti, • visione risorse video presenti sulla rete, • documentari YouTube, • dispositivi digitali, • quotidiani.
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semistrutturate; • risoluzioni di problemi ed esercizi; • interrogazione breve; colloquio; • osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione, • prove di realtà. <p>La valutazione esprimerà i livelli raggiunti, rapportandoli alle reali conoscenze e capacità dello studente.</p>
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>Gennaio - febbraio. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 3: L'ACQUISIZIONE DEI FATTORI PRODUTTIVI	
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)	
<p>All. 2G</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. - Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato. 	
ABILITA'	
<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 	
CONOSCENZE	
<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 titoli di credito • I mezzi di pagamento bancari 	
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, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento. • Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi. • Cooperative learning, peer tutoring 	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
<ul style="list-style-type: none"> • Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni • Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo). 	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio di informatica 	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	
<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, • LIM, • PowerPoint realizzati dal docente o presenti sulle piattaforme, • fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, • appunti, • visione risorse video presenti sulla rete, • documentari YouTube, • dispositivi digitali, 	

- quotidiani.

VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate;
- risoluzioni di problemi ed esercizi;
- interrogazione breve; colloquio;
- osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione,
- prove di realtà.

La valutazione esprimerà i livelli raggiunti, rapportandoli alle reali conoscenze e capacità dello studente.

TEMPI

Marzo, aprile e maggio. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

UDA EDUCAZIONE CIVICA

2 UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo	Agenda 2030.	
Compito di realtà	A scuola hanno organizzato una settimana dedicata 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 Storia Inglese Religione DTASR Francese Scienza dell'alimentazione Laboratorio-cucina	2 1 1 1 2 1 2 1
TEMPI	dic./feb.	
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)	

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

SIx **NO**

Il Docente

Trebisacce, 05/10/2024

Milena Sicilia