



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

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

**IPSCT-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

For Miur



Scan me

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010443 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

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

ANNO SCOLASTICO 2024/25

il Docente

Prof.ssa __Manola Simone__

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

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola 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.

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare		
1. Il sistema azienda		
COMPETENZE	COMPETENZE DI RIFERIMENTO: ALLEGATO 2G DEL D. LGL. 61/2017 <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
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 		<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

<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>economico nelle diverse forme giuridiche assunte dalle imprese</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>COMPETENZE DI RIFERIMENTO: ALLEGATO 2G DEL D. LGL. 61/2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	
	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 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	COMPETENZE DI RIFERIMENTO: ALLEGATO 2G DEL D. LGL. 61/2017 <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.	
	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 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	

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 Storia Scienza e cultura dell'alimentazione DTASR Inglese Francese Religione	2 1 2 2 1 2 1
TEMPI	dic./feb.	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)	

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

SIX **NO**

Il Docente

Manola Simone