

# **PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA**

## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

della CLASSE IV Sez H  
**CORSO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

*il Docente*  
*Prof. Milena Sicilia*

## 1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
<b>11</b>	<b>73%</b>	4	27%	0	%	0	%

### 1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza ha mirato a rilevare il possesso dei prerequisiti considerati fondamentali per l'individuazione degli obiettivi e delle strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della programmazione didattica – 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 si è osservato il possesso dei prerequisiti indispensabili per iniziare la programmazione di classe.

La situazione della classe dal punto di vista didattico disciplinare è caratterizzata da piccolo gruppo di alunni che evidenzia un sufficiente livello di partenza e possiede adeguate capacità di ascolto e partecipazione. A questo si aggiunge un altro gruppo, più nutrito, che 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

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
La tutela dell'ambiente	L'organizzazione Aziendale: il Green management	Tutte le discipline del CdC
Educazione sostenibile	La Gestione aziendale: Le fonti di Finanziamento	Tutte le discipline del CdC
<b>Educazione Civica</b> - Agenda 2030 - Costituzione: Educazione alla legalità, il Cybercrime. - Educazione Finanziaria	- L'adeguamento dell'aziende alle normative sulla tutela ambientale - Il Cybercrime - L'interesse, l'usura, e le forme di finanziamento	Tutte le discipline del CdC

### 3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE
<b>UNITA' FORMATIVA 1: I TITOLI DI CREDITO</b>
<b>COMPETENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale in termini generali e con riferimento alle attività delle aziende turistico-ristorative</li><li><input type="checkbox"/> Individuare ed applicare i procedimenti di calcolo più idonei alla soluzione di problemi economico-aziendali</li></ul>
<b>ABILITÀ</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Redigere e interpretare i documenti di regolamento degli scambi e distinguerne le tipologie</li><li><input type="checkbox"/> Applicare le tecniche di calcolo nei documenti di regolamento degli scambi</li></ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> I titoli di credito</li><li><input type="checkbox"/> I mezzi di pagamento bancari</li></ul>
<b>NUCLEI FONDANTI</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> 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.</li><li><input type="checkbox"/> Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.</li></ul>
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Lezione frontale, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento.</li><li><input type="checkbox"/> Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi.</li></ul>
<b>ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni</li><li><input type="checkbox"/> Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo);</li></ul>
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Aula</li><li><input type="checkbox"/> Aula multimediale</li></ul>
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Libro di testo,</li><li><input type="checkbox"/> PowerPoint,</li><li><input type="checkbox"/> materiale semplificato e/o di approfondimento, sussidi audiovisivi.</li></ul>
<b>VALUTAZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Prove strutturate e semistrutturate;</li><li><input type="checkbox"/> risoluzioni di problemi ed esercizi;</li><li><input type="checkbox"/> interrogazione breve;</li><li><input type="checkbox"/> colloquio;</li><li><input type="checkbox"/> relazioni personali e di gruppo;</li><li><input type="checkbox"/> osservazioni sistematiche sull'impiego, partecipazione e attenzione,</li><li><input type="checkbox"/> prove di realtà.</li></ul>
<b>TEMPI</b> <p>Settembre- Ottobre. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>
<b>UNITA' FORMATIVA 2: L'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE. LE RISORSE UMANE</b>
<b>COMPETENZE</b>
<input type="checkbox"/> Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi.
<b>ABILITA'</b>
<input type="checkbox"/> Riconoscere i modelli organizzativi delle aziende ristorative
<input type="checkbox"/> Individuare il ruolo del personale nelle aziende ristorative
<input type="checkbox"/> Individuare diritti ed obblighi dei soggetti coinvolti nelle diverse tipologie contrattuali
<b>CONOSCENZE</b>
<input type="checkbox"/> L'organizzazione aziendale
<input type="checkbox"/> L'organizzazione delle risorse umane nel settore ristorativo
<input type="checkbox"/> Il contratto di lavoro
<input type="checkbox"/> La determinazione della retribuzione netta
<b>NUCLEI FONDANTI</b>
<input type="checkbox"/> 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.
<input type="checkbox"/> Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>
<input type="checkbox"/> Lezione frontale, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento.
<input type="checkbox"/> Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi.
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>
<input type="checkbox"/> Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni.
<input type="checkbox"/> Compiti di realtà
<input type="checkbox"/> Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>
<input type="checkbox"/> Aula
<input type="checkbox"/> Aula multimediale
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>
<input type="checkbox"/> Libro di testo,
<input type="checkbox"/> LIM,
<input type="checkbox"/> PowerPoint, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento
<b>VALUTAZIONE</b>
<input type="checkbox"/> Prove strutturate e semistrutturate;
<input type="checkbox"/> risoluzioni di problemi ed esercizi;
<input type="checkbox"/> interrogazione breve;
<input type="checkbox"/> colloquio;
<input type="checkbox"/> relazioni personali e di gruppo; o
<input type="checkbox"/> osservazioni sistematiche sull'impiego, partecipazione e attenzione,
<input type="checkbox"/> prove di realtà.
<b>TEMPI</b>
Ottobre- novembre e dicembre e poi i tempi e i contenuti saranno 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
<b>UNITA'FORMATIVA 3: LA GESTIONE PATRIMONIALE</b>
<b>COMPETENZE</b>
<input type="checkbox"/> Individuare e classificare gli elementi fondamentali che caratterizzano l'aspetto patrimoniale delle imprese turistico-ristorative; <input type="checkbox"/> Riconoscere le fonti di finanziamento e le forme di investimento dell'attività aziendale. <input type="checkbox"/> Determinare ed interpretare il patrimonio delle imprese ristorative assumendo criteri di raggruppamento qualitativi e quantitativi.
<b>ABILITÀ</b>
<input type="checkbox"/> Classificare gli elementi del patrimonio aziendale <input type="checkbox"/> Redigere lo stato patrimoniale di un'azienda ristorativa
<b>CONOSCENZE</b>
<input type="checkbox"/> Elementi costitutivi del patrimonio aziendale <input type="checkbox"/> Aspetto qualitativo e quantitativo del patrimonio
<b>NUCLEI FONDANTI</b>
<input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>
<input type="checkbox"/> Lezione frontale, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento. <input type="checkbox"/> Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi.
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>
<input type="checkbox"/> Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni. <input type="checkbox"/> Compito di realtà <input type="checkbox"/> Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>
<input type="checkbox"/> Aula <input type="checkbox"/> Aula multimediale
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>
<input type="checkbox"/> Libro di testo, <input type="checkbox"/> LIM, <input type="checkbox"/> PowerPoint, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento
<b>VALUTAZIONE</b>
<input type="checkbox"/> Prove strutturate e semistrutturate; <input type="checkbox"/> risoluzioni di problemi ed esercizi; <input type="checkbox"/> interrogazione breve; <input type="checkbox"/> colloquio; <input type="checkbox"/> relazioni personali e di gruppo; <input type="checkbox"/> osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione, <input type="checkbox"/> prove di realtà.
<b>TEMPI</b>
Gennaio - febbraio - i tempi e i contenuti saranno 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
<b>UNITA' FORMATIVA 4: LA GESTIONE FINANZIARIA</b>
<b>COMPETENZE</b>
<input type="checkbox"/> Individuare e analizzare gli elementi che caratterizzano l'aspetto finanziario delle imprese ristorative <input type="checkbox"/> Riconoscere le operazioni e le fonti di finanziamento delle imprese ristorative <input type="checkbox"/> Individuare le diverse forme del finanziamento bancario e del finanziamento pubblico
<b>ABILITÀ</b>
<input type="checkbox"/> Individuare le diverse fonti del finanziamento aziendale <input type="checkbox"/> Calcolare i margini di correlazione tra impieghi e fonti <input type="checkbox"/> Individuare gli elementi che caratterizzano le diverse forme del finanziamento bancario e del finanziamento pubblico e delle forme atipiche di finanziamento
<b>CONOSCENZE</b>
<input type="checkbox"/> Le fonti del finanziamento aziendale <input type="checkbox"/> L'analisi della struttura finanziaria delle diverse tipologie di imprese ristorative <input type="checkbox"/> Il concetto di interesse gli elementi che ne determinano l'entità <input type="checkbox"/> Il finanziamento bancario, il finanziamento pubblico e le forme atipiche di finanziamento
<b>NUCLEI FONDANTI</b>
<input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>
<input type="checkbox"/> Lezione frontale, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento. <input type="checkbox"/> Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi.
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>
<input type="checkbox"/> Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni. <input type="checkbox"/> Compito di realtà <input type="checkbox"/> Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>
<input type="checkbox"/> Aula <input type="checkbox"/> Aula multimediale
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>
<input type="checkbox"/> Libro di testo, <input type="checkbox"/> LIM, <input type="checkbox"/> PowerPoint, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento
<b>VALUTAZIONI</b>
<input type="checkbox"/> Prove strutturate e semistrutturate; <input type="checkbox"/> risoluzioni di problemi ed esercizi; <input type="checkbox"/> interrogazione breve; <input type="checkbox"/> colloquio; <input type="checkbox"/> relazioni personali e di gruppo; o <input type="checkbox"/> osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione, <input type="checkbox"/> prove di realtà.
<b>TEMPI</b>
Marzo - i tempi e i contenuti saranno 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
<b>UNITA' FORMATIVA 5: LA GESTIONE ECONOMICA</b>
<b>COMPETENZE</b>
<input type="checkbox"/> Individuare rappresentare gli elementi della gestione economica dell'azienda <input type="checkbox"/> Analizzare gli elementi della gestione economica e i rapporti tra costi e ricavi nelle aziende ristorative
<b>ABILITÀ</b>
<input type="checkbox"/> Distinguere le diverse operazioni aziendali individuandone l'aspetto economico <input type="checkbox"/> Calcolare il reddito d'esercizio <input type="checkbox"/> Classificare i costi di un'azienda ristorativa <input type="checkbox"/> Calcolare il costo di un servizio ristorativo ed individuarne il prezzo di vendita
<b>CONOSCENZE</b>
<input type="checkbox"/> Aspetto economico della gestione <input type="checkbox"/> Il significato e la determinazione del reddito d'esercizio <input type="checkbox"/> L'analisi della redditività dell'azienda ristorativa <input type="checkbox"/> La fissazione dei prezzi di vendita
<b>NUCLEI FONDANTI</b>
<input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>
<input type="checkbox"/> Lezione frontale, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento. <input type="checkbox"/> Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi.
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>
<input type="checkbox"/> Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni. <input type="checkbox"/> Compito di realtà <input type="checkbox"/> Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>
<input type="checkbox"/> Aula <input type="checkbox"/> Aula multimediale
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>
<input type="checkbox"/> Libro di testo, <input type="checkbox"/> LIM, <input type="checkbox"/> PowerPoint, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento
<b>VALUTAZIONE</b>
<input type="checkbox"/> Prove strutturate e semistrutturate; <input type="checkbox"/> risoluzioni di problemi ed esercizi; <input type="checkbox"/> interrogazione breve; <input type="checkbox"/> colloquio; <input type="checkbox"/> relazioni personali e di gruppo; <input type="checkbox"/> osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione, <input type="checkbox"/> prove di realtà.
Aprile - Maggio - i tempi e i contenuti saranno calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

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

**SIX**

**NO**

Trebisacce, 05/10/2023

**Il Docente  
Milena Sicilia**