

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**della CLASSE III 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 Enogastronomia

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
11	85%	2	15%	0	%	0	%

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 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, 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 esiguo gruppo di alunni evidenzia un sufficiente livello di partenza, dimostrando adeguate capacità di ascolto e partecipazione;
2. un altro corposo gruppo 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 - La cittadinanza globale internazionale: educazione digitale. Il galateo digitale - Agenda 2030 - La protezione civile e il volontariato	- La cittadinanza globale - Ruolo delle imprese nella tutela ambientale - La protezione civile	Tutte le discipline del CdC

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
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Riconoscere ed interpretare i macrofenomeni economici nazionale ed internazionali connettendoli alla specificità delle aziende turistico-ristorative;<input type="checkbox"/> Individuare gli elementi fondamentali dell'attività economica;<input type="checkbox"/> Orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale in termini generali e con particolare riferimento alle attività del sistema aziendale<input type="checkbox"/> Orientarsi sulle diverse forme giuridiche che l'impresa può assumere in relazione al contesto, ai vincoli ed alle opportunità
ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Individuare gli elementi fondamentali dell'attività economica<input type="checkbox"/> Individuare i diversi tipi di azienda in funzione dei vari criteri di classificazione<input type="checkbox"/> Identificare il soggetto giuridico ed economico nelle diverse forme giuridiche assunte dalle imprese<input type="checkbox"/> Riconoscere le tipologie di aziende collettive<input type="checkbox"/> Identificare i caratteri delle società di persone<input type="checkbox"/> Identificare i caratteri delle società di capitali<input type="checkbox"/> Individuare le autorizzazioni necessarie all'avvio di un'azienda turistico-ristorativa
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> I bisogni, i beni e i servizi<input type="checkbox"/> L'attività economica, le fasi e i soggetti<input type="checkbox"/> Gli elementi costitutivi del sistema azienda<input type="checkbox"/> Le classificazioni delle aziende<input type="checkbox"/> Il soggetto giuridico ed economico nelle aziende<input type="checkbox"/> La forma giuridica delle imprese<input type="checkbox"/> I caratteri distintivi delle aziende collettive<input type="checkbox"/> Le tipologie di aziende collettive<input type="checkbox"/> Gli adempimenti necessari all'avvio di un'azienda turistico-ristorativa
NUCLEI FONDANTI
<ul style="list-style-type: none"><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.
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
<ul style="list-style-type: none"><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.
ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE
<ul style="list-style-type: none"><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"/> Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo);
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Aula<input type="checkbox"/> Aula multimediale
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Libro di testo,<input type="checkbox"/> LIM,<input type="checkbox"/> PowerPoint, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento
VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Prove strutturate e semistrutturate;<input type="checkbox"/> risoluzioni di problemi ed esercizi;<input type="checkbox"/> interrogazione breve; colloquio;<input type="checkbox"/> osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione,<input type="checkbox"/> prove di realtà.

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

- ☐ 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 pubblicistica, civilistica e fiscale in termini generali e con riferimento alle attività delle aziende turistico-ristorative

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

CONOSCENZE

- ☐ Il mercato turistico: il concetto di turismo; i protagonisti del mercato turistico;
- ☐ La domanda
- ☐ L'offerta turistica
- ☐ Tipologie di aziende ristorative

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.

ATTIVITA' 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
- ☐ Aula multimediale

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- ☐ Libro di testo,
- ☐ LIM,
- ☐ PowerPoint, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento,

VALUTAZIONE

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

TEMPI

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.

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE	
UNITA' FORMATIVA 3: L'ACQUISIZIONE DEI FATTORI PRODUTTIVI	
COMPETENZE	
<input type="checkbox"/> Riconoscere e utilizzare i concetti fondamentali dello scambio economico <input type="checkbox"/> Orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale in termini generali e con riferimento alle attività delle aziende turistico-ristorative <input type="checkbox"/> Individuare ed applicare i procedimento di calcolo più idonei alla soluzione di problemi economico-aziendali	
ABILITÀ	
<input type="checkbox"/> Interpretare gli schemi contrattuali al fine di individuare correttamente diritti ed obblighi di soggetti coinvolti <input type="checkbox"/> Leggere, interpretare ed elaborare i dati dei principali documenti utilizzati negli scambi commerciali <input type="checkbox"/> Redigere e interpretare i documenti di regolamento degli scambi e distinguerne le tipologie <input type="checkbox"/> Applicare le tecniche di calcolo nei documenti di regolamento degli scambi	
CONOSCENZE	
<input type="checkbox"/> Definizione e caratteri giuridici del contratto di compravendita <input type="checkbox"/> I documenti della compravendita <input type="checkbox"/> Tecniche di calcolo nei documenti della compravendita <input type="checkbox"/> L'IIVA nella fatturazione <input type="checkbox"/> I titoli di credito <input type="checkbox"/> I mezzi di pagamento bancari	
NUCLEI FONDANTI	
<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.	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
<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.	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
<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"/> Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo);	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
<input type="checkbox"/> Aula <input type="checkbox"/> Aula multimediale	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	
<input type="checkbox"/> Libro di testo, <input type="checkbox"/> PowerPoint, <input type="checkbox"/> materiale semplificato e/o di approfondimento, sussidi audiovisivi.	
VALUTAZIONE	
<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"/> osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione, <input type="checkbox"/> prove di realtà.	
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.	

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

SIx

NO

Il Docente

Trebisacce, 05/10/2023

Milena Sicilia