



CAF  
**ForMiur**



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

**IIS-IP SIA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)**  
**IP SCT-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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
Prot. 0010417 del 08/10/2024  
IV (Entrata)

# PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

della CLASSE\_\_IV SEZ. I\_\_  
CORSO DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA\_\_

**ANNO SCOLASTICO 2024/25**

*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 INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
1	11.5%	7	77%	1	11.5%	TOT	%

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

### 1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Dall'analisi delle prime settimane di didattica, la classe, esclusi i casi Bes, non presenta problemi di apprendimento o di tipo cognitivo pertanto, i risultati poco soddisfacenti nel test d'ingresso sono da ricondursi ad un approccio alla didattica e allo studio individuale ancora superficiale e poco responsabile. Pertanto, per il recupero delle lacune e dei prerequisiti insufficienti, si ravvisa la necessità di adottare sia metodologie didattiche di supporto mirate ad acquisire un metodo di studio appropriato e motivante, che interventi mirati ad acquisire un maggiore senso di responsabilità e una maggiore consapevolezza dell'importanza dello studio come strumento di cultura ma soprattutto di realizzazione personale.

## 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
La tutela dell'ambiente	- L'organizzazione aziendale: il Green management.	- TUTTE
Educazione sostenibile	- La Gestione aziendale: le fonti di finanziamento	- TUTTE

## 3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare		
1. Le Risorse umane		
COMPETENZE	<b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO: ALLEGATO 2G DEL D. LGL. 61/2017</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</li><li>• Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</li></ul>	
CONOSCENZE		ABILITÀ/CAPACITÀ
• L'organizzazione delle risorse umane nel settore		• Riconoscere i modelli organizzativi delle

<p>ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contratto di lavoro</li> <li>• La determinazione della retribuzione netta</li> </ul>	<p>aziende ristorative</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare il ruolo del personale nelle aziende ristorative</li> <li>• Individuare diritti ed obblighi dei soggetti coinvolti nelle diverse tipologie contrattuali</li> </ul>
<b>NUCLEI FONDANTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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>• Sapere 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>• Lezione frontale di introduzione alla conoscenza</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Lezione multimediale</li> </ul>
<b>ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Compiti di realtà</li> <li>• Problem solving</li> </ul>
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula</li> <li>• Aula multimediale</li> </ul>
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• materiale multimediale</li> <li>• Piattaforma digitale G Suite Classroom</li> </ul>
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• quesiti orali</li> <li>• esercitazioni scritte</li> <li>• compiti di realtà</li> <li>• osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<b>I QUADRIMESTRE</b>

## Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

### 2. Il Patrimonio e la gestione economica, finanziaria, patrimoniale dell'impresa

<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</li> <li>• Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</li> <li>• Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</li> <li>• Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.</li> </ul>
-------------------	--

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi costitutivi del patrimonio aziendale</li> <li>• Aspetto qualitativo e quantitativo del patrimonio</li> <li>• Il concetto di inventario</li> <li>• Le fonti di finanziamento aziendale</li> <li>• Aspetto economico della gestione</li> <li>• Il significato e la determinazione del reddito d'esercizio</li> <li>• L'analisi della redditività dell'azienda ristorativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare gli elementi del patrimonio aziendale</li> <li>• Redigere l'inventario e lo stato patrimoniale di un'azienda ristorativa</li> <li>• Individuare le diverse fonti del finanziamento aziendale</li> <li>• Distinguere le diverse operazioni aziendali individuandone l'aspetto</li> <li>• Calcolare il reddito d'esercizio</li> <li>• Classificare i costi di un'azienda ristorativa</li> <li>• Calcolare il costo di un servizio ristorativo ed individuarne il prezzo di vendita</li> </ul>
<b>NUCLEI FONDANTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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>• 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>• Lezione frontale di introduzione alla conoscenza</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Lezione multimediale</li> </ul>
<b>ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Compiti di realtà</li> <li>• Problem solving</li> </ul>
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula</li> <li>• Aula multimediale</li> </ul>
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• materiale multimediale</li> <li>• Piattaforma digitale G Suite Classroom</li> </ul>
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• quesiti orali</li> <li>• esercitazioni scritte</li> <li>• compiti di realtà</li> <li>• osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<b>II QUADRIMESTRE</b>

#### 4. UNITÀ FORMATIVE DI ED. CIVICA

Denominazione dell'Unità Formativa		
<b>Titolo</b>	<b>Costituzione: Educazione alla legalità, il Cybercrime.</b>	
<b>Compito di realtà</b>	Produzione di un lavoro multimediale su comportamenti corretti nella vita quotidiana e all'accesso dei servizi sanitari, con l'uso della lingua francese e/o inglese. (Durante tutto l'anno).	
<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
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.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone. Agire con senso di legalità e solidarietà sociale, riconoscendo e condannando comportamenti illegali, corruzione, criminalità atteggiamenti mafiosi, cultura omertosa.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
Mafia e mafie: ecomafia, agromafia, archeomafia. L'intervento contro le mafie. Le origini della mafia. L'estensione delle mafie. I colletti bianchi. Mafia e sport. La Mafia e il Web.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri. Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema. Ecomafie ed ecocidi.	
<b>Discipline coinvolte</b>	Storia Italiano Francese DTASR Inglese Religione	2 2 2 2 2 1
<b>TEMPI</b>	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)	

Denominazione dell'Unità Formativa		
<b>Titolo</b>	<b>Educazione Finanziaria</b>	
<b>Compito di realtà</b>	Produzione di un lavoro multimediale su comportamenti corretti nella vita quotidiana e all'accesso dei servizi sanitari, con l'uso della lingua francese e/o inglese. (Durante tutto l'anno).	
<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
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.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Saper leggere e interpretare i certificati dei crediti. Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
Fonti normative specifiche	Riconoscere le informazioni di base riguardanti il denaro e le	

Forme e finalità del denaro, semplici transazioni monetarie: spese e pagamenti quotidiani, rapporto costi-benefici. Istituti di Credito, carte bancarie-assegni, conti bancari e le valute, banca Centrale Europea, organizzazione bancaria, l'home banking, microcredito.	principali forme di transazione, riconoscere le principali banconote e monete; comprendere che il denaro si può dare o ricevere in prestito e le ragioni per cui si pagano o si percepiscono gli interessi; riconoscere i principali modi per ricevere denaro da altri e di trasferire denaro tra persone o organizzazioni. Saper gestire le operazioni di base di un conto corrente, saper utilizzare contanti, carte e altre forme di pagamento per l'acquisto di beni; saper utilizzare i dispositivi automatici per ritirare contanti o chiedere un estratto conto.	
<b>Discipline coinvolte</b>	Matematica DTASR Francese Inglese Laboratorio ENOG. – Cucina Laboratorio ENOG. – Bar-Sala e vendita	2 3 2 2 1 1
<b>TEMPI</b>	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)	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM	
<b>DESTINATARI</b>	Alunni classe quarte	
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving	
<b>RISORSE UMANE Interne/esterne</b>		
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	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.	
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	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. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sub 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**

**SI**

**NO**

Trebisacce 05/10 /2024

**Il Docente**

\_\_Manola Simone\_\_