



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010418 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

della CLASSE__V 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 CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
1	34%	2	66%				

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Dagli esiti delle prove d'ingresso si denota che i livelli di competenze e conoscenze si concentrano essenzialmente nell'area "Base".

la classe, composta soltanto da 4 discenti, di cui 1 al momento non frequentante, non presenta problemi di apprendimento o di tipo cognitivo pertanto, i risultati poco soddisfacenti conseguiti nel test d'ingresso, sono da ricondursi al comportamento che è sempre stato e continua ad essere un elemento di criticità.

Infatti gli allievi, pur dimostrando un buon livello di integrazione ed una maggiore partecipazione all'attività didattica, soprattutto durante le ore curriculari in comune con la classe 5H, continuano ad avere un atteggiamento poco maturo e responsabile per quel che riguarda l'importanza della frequenza, che già dalle prime settimane si rileva discontinua. Ciò non può che riflettersi negativamente sull'andamento didattico. A tal fine, si ravvisa la necessità di adottare metodologie e realizzare interventi che mirino ad accrescere la consapevolezza e la maturità anche in vista di un "appuntamento" importante come l'esame di Stato.

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
Partecipazione e cittadinanza attiva	- Il processo di pianificazione e programmazione aziendale: il consumatore al centro delle scelte aziendali - la SWOT analysis.	- TUTTE
Lavoro e sistemi produttivi	- Qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti	- TUTTE

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare					
1. Il processo di pianificazione e programmazione aziendale					
COMPETENZE	COMPETENZE DI RIFERIMENTO: ALLEGATO 2G DEL D. LGL. 61/2017 <ul style="list-style-type: none"> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. 				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CONOSCENZE</th><th>ABILITÀ/CAPACITÀ</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo; Analisi SWOT Strumenti di pianificazione e programmazione: piano strategico, business plan, budget </td><td> <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale; Elaborare semplici piani coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti; Redigere semplici business plan </td></tr> </tbody> </table>		CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	<ul style="list-style-type: none"> Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo; Analisi SWOT Strumenti di pianificazione e programmazione: piano strategico, business plan, budget 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale; Elaborare semplici piani coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti; Redigere semplici business plan
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ				
<ul style="list-style-type: none"> Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo; Analisi SWOT Strumenti di pianificazione e programmazione: piano strategico, business plan, budget 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale; Elaborare semplici piani coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti; Redigere semplici business plan 				
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 				

	<ul style="list-style-type: none"> • compiti di realtà • osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione
TEMPI	I QUADRIMESTRE

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

2. Il marketing dell'azienda ristorativa

COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.• Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunica-zione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.• Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.• Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.• Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	
CONOSCENZE		ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none">• Sviluppo e ruolo del marketing;• Il marketing strategico: le fasi del processo di marketing;• Il marketing mix		<ul style="list-style-type: none">• Individuare le cause che hanno provocato l’evoluzione delle politiche di mercato;• Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing;• Individuare , rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale;• Definire semplici piani di marketing
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	<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	

	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
3. Sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • L'igiene e la sicurezza alimentare; • Le frodi alimentari; • Il sistema di tracciabilità e di etichettatura dei prodotti alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative; • Individuare le diverse fattispecie di frode commerciale e sanitaria; • Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
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	<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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • comipiti di realtà • osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione
TEMPI	II QUADRIMESTRE

4. UNITÀ FORMATIVE DI ED. CIVICA

Denominazione dell'Unità Formativa	
Titolo	Educazione digitale: comunicare con i nuovi media del digitale
Compito di realtà	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo. (Durante tutto l'anno).
Competenze disciplinari	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. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	Navigare in rete e partecipare ai social network consapevolmente e responsabilmente, adottando stili di comunicazione e comportamenti rispettosi delle persone, rispettando la sicurezza e la privacy altrui e proteggendo la propria, riconoscendo pericoli e insidie, sapendo come difendersi dagli attacchi; comprendere l'importanza di possedere competenze digitali adeguate, per partecipare attivamente alla vita della società, godere di tutte le opportunità che essa offre, esercitare diritti e doveri.
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Caratteristiche e tipologie di social network, email, pec, social e privacy, youtube, l'ebook o libro elettronico, le biblioteche digitali, curriculum vitae digitale, la net art, l'intelligenza artificiale.	Sapersi orientare in modo essenziale sulla rete svolgendo le fondamentali procedure per fare ricerche e comunicare. Adottare adeguate regole di comportamento nella navigazione in rete. Essere consapevoli che non tutte le fonti sono attendibili e credibili, saper confrontare e scegliere le fonti. Analizzare i messaggi in rete per valutare la veridicità delle informazioni. Praticare sul web una comunicazione gentile, orientata al rispetto e al dialogo.

Discipline coinvolte	Italiano Inglese Matematica DTASR Francese Lab. Eno – Bar-sala e vendita Lab. Eno - cucina	2 1 2 2 1 1 2
TEMPI	Dic./feb.	Tot.11
1.Giorno della memoria	27 gennaio (tutte le classi)	
2. Giornata contro gli sprechi alimentari	5 febbraio (tutte le classi)	
3.Giorno del ricordo	10 febbraio (tutte le classi)	
4.Giornata mondiale delle donne in scienza	11 febbraio (tutte le classi)	

3 UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo	La Costituzione: gli organi dello Stato, Presidente della Repubblica, Parlamento, Magistratura, Corte dei conti, gli organi dell’Unione Europea in particolare la Francia e l’Inghilterra.	
Compito di realtà	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l’osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.	
Competenze disciplinari		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. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.		Conoscere funzioni e atti normativi fondamentali degli organi dello Stato italiano e dell’Unione Europea. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso la conoscenza degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Esercitare la rappresentanza e il metodo democratico, rispettare il proprio ruolo e quello altrui, portare a termine gli impegni con responsabilità. Rispettare e valorizzare i beni pubblici comuni.
CONOSCENZE		ABILITÀ/CAPACITÀ
Il Parlamento: come funzionano le due Camere, l'iter legislativo, il procedimento di revisione costituzionale, le altre competenze parlamentari. Il Governo: come si forma il Governo, le crisi di Governo, le funzioni del Governo, gli atti normativi del Governo. Il Presidente della Repubblica: l'elezione, gli atti del P.d.R., la responsabilità del P.d.R. La Corte Costituzionale: formazioni e compiti. La Magistratura: principii in tema di giustizia contenuti nella Costituzione, i diversi tipi di giurisdizione e processo, il Consiglio Superiore della Magistratura. L’elettorato.		Distinguere e analizzare le funzioni del Parlamento, del Governo, del Presidente della Repubblica. Distinguere i diversi tipi di giudici del nostro sistema giudiziario e individuare le principali differenze tra i vari tipi di processi.
Discipline coinvolte	Storia Italiano DTASR Inglese Francese	2 2 3 2 2
TEMPI	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)	
METODOLOGIE	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale,	

	Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM DAD
DESTINATARI	Alunni classe quinte
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving
RISORSE UMANE Interne/esterne	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	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.
VERIFICHE E VALUTAZIONE	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.
Numero di ore	33

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

SIX

NO

Trebisacce 05/ 10 / 2024

Il Docente

Manola Simone