



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29



CAF

For Miu



Formez^{PA}



PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

della CLASSE__IV SEZ. I__
CORSO DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA__

ANNO SCOLASTICO 2026/27

Lal Docente

Prof.ssa__*Manola Simone*__

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
0	0%	4	67%	2	33%	0	0%

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 e dai risultati delle prove parallele d'ingresso, la classe si attesta prevalentemente sul livello base. Non si evidenziano particolari difficoltà di apprendimento di tipo cognitivo; si rileva tuttavia, per buona parte degli allievi, un approccio allo studio ancora superficiale con prerequisiti da consolidare. Si prevede pertanto di adottare strategie di didattica di supporto, recupero in itinere e attività mirate all'acquisizione di un metodo di studio più efficace.

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 managment.	- TUTTE
Educazione soostenibile	- La Gestione aziendale: le fonti di finanziamento	- TUTTE

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
1. Le Risorse umane	
COMPETENZE	COMPETENZE DI RIFERIMENTO: ALLEGATO 2G DEL D. LGL. 61/2017 • 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. • 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.
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
• L'organizzazione delle risorse umane nel settore	• Riconoscere i modelli organizzativi delle

ristorativo • Il contratto di lavoro • La determinazione della retribuzione netta	aziende ristorative • Individuare il ruolo del personale nelle aziende ristorative • Individuare diritti ed obblighi dei soggetti coinvolti nelle diverse tipologie contrattuali
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. • Sapere 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 di introduzione alla conoscenza • Lezione partecipata • Lezione multimediale
ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE	• Lavoro di gruppo • Compiti di realtà • Problem solving
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	• Aula • Aula multimediale
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	• Libro di testo • materiale multimediale • Piattaforma digitale G Suite Classroom
VERIFICHE E VALUTAZIONE	• quesiti orali • esercitazioni scritte • compiti di realtà • osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione
TEMPI	I QUADRIMESTRE

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
2. Il Patrimonio e la gestione economica, finanziaria, patrimoniale dell'impresa	
COMPETENZE	• 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. • 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. • 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. • 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.

CONOSCENZE • Elementi costitutivi del patrimonio aziendale • Aspetto qualitativo e quantitativo del patrimonio • Le fonti di finanziamento aziendale • Aspetto economico della gestione • Il significato e la determinazione del reddito d'esercizio	ABILITÀ/CAPACITÀ • Classificare gli elementi del patrimonio aziendale • Redigere la situazione patrimoniale di un'azienda ristorativa • Individuare le diverse fonti del finanziamento aziendale • Cenni sul calcolo del reddito d'esercizio
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 di introduzione alla conoscenza • Lezione partecipata • Lezione multimediale
ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE	• Lavoro di gruppo • Compiti di realtà • Problem solving
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	• Aula • Aula multimediale
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	• Libro di testo • materiale multimediale • Piattaforma digitale G Suite Classroom
VERIFICHE E VALUTAZIONE	• 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	Costituzione: Educazione alla legalità, il Cybercrime.													
Compito di realtà	Realizzare un articolo giornalistico oppure un video servizio di massimo 3 minuti che tratti un fenomeno di criminalità in Italia, possibilmente legato al territorio in cui vivete. Potete scegliere tra temi diversi, come per esempio: • La diffusione del cybercrime, come le truffe informatiche, il phishing e i furti di dati; • Il traffico di stupefacenti e il controllo del territorio da parte delle mafie; Le conseguenze sociali dei reati contro la persona (femminicidi e violenze).													
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.		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.												
CONOSCENZE		ABILITÀ/CAPACITÀ												
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.												
Discipline coinvolte		<table><tr><td>Storia</td><td>2</td></tr><tr><td>Italiano</td><td>3</td></tr><tr><td>Francese</td><td>1</td></tr><tr><td>DTASR</td><td>2</td></tr><tr><td>Inglese</td><td>2</td></tr><tr><td>Religione</td><td>1</td></tr></table>	Storia	2	Italiano	3	Francese	1	DTASR	2	Inglese	2	Religione	1
Storia	2													
Italiano	3													
Francese	1													
DTASR	2													
Inglese	2													
Religione	1													
TEMPI		Dic./feb												
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)												
		Tot.11												

Denominazione dell'Unità Formativa		
Titolo	Educazione Finanziaria	
Compito di realtà	Immaginate di partecipare a un viaggio di studio all'estero di due settimane. Vivrete in piccoli appartamenti dove dovrete prepararvi da mangiare e gestirvi da soli in gruppi di 3 studenti. Vi viene assegnato un budget di 500 euro per gruppo, che deve essere suddiviso in base alle vostre priorità. Ogni gruppo deve presentare una relazione alla classe sulle scelte effettuate e, riflettere, tutti insieme, sulle gerarchie di priorità scelte e sull'importanza di rispettare un vincolo di bilancio.	
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		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

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.		e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico.	
CONOSCENZE		ABILITÀ/CAPACITÀ	
Fonti normative specifiche 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.		Riconoscere le informazioni di base riguardanti il denaro e le 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.	
Discipline coinvolte		Italiano Matematica DTASR Francese Inglese Laboratorio ENOG. – Cucina Laboratorio ENOG. – Bar-Sala e vendita	1 2 3 1 2 1 1
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	
DESTINATARI		Alunni classe quarte	
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.	

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet,

Smartphone) da parte degli studenti:

☒ SI ☐ NO

Trebisacce 30/09 /2026

La Docente

__*Manola Simone*__