DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI
TREBISACCE (CS)

CAF

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

della CLASSE TERZA SEZ H
CORSO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ANNO SCOLASTICO 2026/27

il Docente
Prof. Sicilia Milena

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	%
4	25%	10	62,5%	2	12,5	//	//

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 didattico – educativa.
Da quanto emerso dalgli esiti delle prove d'ingresso si evidenzia che buona parte degli alunni possiedono un sufficiente livello di partenza, dimostrando adeguate capacità di ascolto e partecipazione; ma è presente anche un esiguo gruppo di alunni che evidenzia: delle carenze nella preparazione di base, si presenta a tratti disinteressato nella partecipazione alle attività proposte e sembrerebbe privo di un metodo di studio efficace. In generale tutto il gruppo classe ha bisogno di essere costantemente guidato, stimolato e gratificato al fine di potenziare il loro bagaglio di conoscenze e di competenze.

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

2 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.

3 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

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: dai bisogni 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 Agenda 2030 - obiettivi 7 (energia pulita e accessibile) e 13 (lotta contro il cambiamento climatico).	Ruolo delle imprese nella tutela ambientale	Italiano Storia Inglese Scienze motorie DTASR Francese Scienza dell'alimentazione Laboratorio-cucina

3. UNITÀ FORMATIVESPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE

UNITA' FORMATIVA 1: L'ATTIVITÀ ECONOMICA, IL SISTEMA AZIENDA-LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali:ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici - D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3)

All. 2G

- Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.
- Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.
- Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

ABILITA'

- Individuare gli elementi fondamentali dell'attività economica
- Individuare i diversi tipi di azienda in funzione dei vari criteri di classificazione
- Identificare il soggetto giuridico ed economico nelle diverse forme giuridiche assunte dalle imprese
- Riconoscere le tipologie di aziende collettive
- Identificare i caratteri delle società di persone e di capitali
- Orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale in termini generali e con particolare riferimento
- alle attività del sistema aziendale
- Individuare le autorizzazioni necessarie all'avvio di un'azienda turistico-ristorativa
- Individuare le operazioni della gestione aziendale
- Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale

CONOSCENZE

- I bisogni, i beni e i servizi
- L'attività economica, le fasi e i soggetti
- Gli elementi costitutivi del sistema azienda
- Le classificazioni delle aziende
- Il soggetto giuridico ed economico nelle aziende
- La forma giuridica delle imprese
- I caratteri distintivi delle aziende collettive
- Le tipologie di aziende collettive
- Gli adempimenti necessari all'avvio di un'azienda turistico-ristorativa
- Operazioni di gestione
- Equilibrio economico e monetario
- Patrimonio e Situazione patrimoniale

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.
- Cooperative learning, peer tutoring
- 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
- Laboratorio di informatica

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo,
- LIM,
- PowerPoint realizzati dal docente o presenti sulle piattaforme,
- fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento,
- appunti,
- visione risorse video presenti sulla rete,
- documentari YouTube,
- dispositivi digitali,
- quotidiani.

VALUTAZIONE

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

La valutazione esprimerà i livelli raggiunti, rapportandoli alle reali conoscenze

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 DI RIFERIMENTO (Per i professionali:ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici - D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3)

All. 2G

- Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
- Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.
- Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

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
- Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta
- Orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale in termini generali e con riferimento alle attività delle aziende turistico-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.
- Cooperative learning, peer tutoring.
- 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 (e lavori di gruppo

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

- Aula
- Laboratorio di informatica

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo,
- LIM,
- PowerPoint realizzati dal docente o presenti sulle piattaforme,
- fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento,
- appunti,
- visione risorse video presenti sulla rete,
- documentari YouTube,
- dispositivi digitali,
- quotidiani.

VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate;
- risoluzioni di problemi ed esercizi;
- interrogazione breve; colloquio;
- osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione,
- prove di realtà.
  La valutazione esprimerà i livelli raggiunti, rapportandoli alle reali conoscenze e capacità dello studente.

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 DI RIFERIMENTO (Per i professionali:ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici - D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3)

All. 2G

- Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.
- Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.

ABILITA'

- Interpretare gli schemi contrattuali al fine di individuare correttamente diritti ed obblighi di soggetti coinvolti
- Leggere, interpretare ed elaborare i dati dei principali documenti utilizzati negli scambi commerciali
- Redigere e interpretare i documenti di regolamento degli scambi e distinguerne le tipologie
- Applicare le tecniche di calcolo nei documenti di regolamento degli scambi

CONOSCENZE

- Definizione e caratteri giuridici del contratto di compravendita
- I documenti della compravendita
- Tecniche di calcolo nei documenti della compravendita
- L'IVA nella fatturazione
- I titoli di credito
- I mezzi di pagamento bancari

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.
- Cooperative learning, peer tutoring
- 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
- Laboratorio di informatica

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo,
- LIM,
- PowerPoint realizzati dal docente o presenti sulle piattaforme,
- fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento,

- appunti,
- visione risorse video presenti sulla rete,
- documentari YouTube,
- dispositivi digitali,
- quotidiani.

VALUTAZIONE

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

La valutazione esprimerà i livelli raggiunti, rapportandoli alle reali conoscenze e capacità dello studente.

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

Trebisacce, 29/09/2026 **Milena Sicilia**

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

SIx **NO**

Il Docente

Milena Sicilia