

# **DIPARTIMENTO DI SCIENZE GIURIDICHE – ECONOMICHE - AZIENDALI (A045) - (A046) PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

## ***Premessa (indirizzo di studi)***

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione,

erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della

clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della

ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda

stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di

commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la

cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione.

## Obiettivi di dipartimento

### Diritto e economia

#### Classi prime e seconde

Per la programmazione della materia si richiama integralmente quanto previsto dal decreto 92 del 24-5-2018 in termini di Profilo competenze trasversali e Risultati di apprendimento in termini di competenze. Si rinvia ai Piani di lavoro la programmazione delle UDA per l'asse storico-sociale ai sensi del D,lgs 61/2017.Si richiamano inoltre le disposizioni della legge 92/2019 in materia di Educazione Civica.

### **2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA AI SENSI DEL Dlgs 61/2017 Allegato A**

#### **ASSE CULTURALE: storico – sociale**

<p><b><u>Competenze disciplinari del Biennio</u></b> <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno del Dipartimento ai sensi del PECUP e della riforma degli Istituti professionali di cui al Dlgs 61/2017.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, i base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</li><li>2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici, e professionali.</li><li>3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li><li>4.Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li><li>5.Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi..</li><li>6Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</li></ol>
---	---

### 3. COMPETENZE DI CITTADINANZA

1. IMPARARE A IMPARARE:

organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

***Prendere appunti in classe; elaborare schemi e mappe concettuali degli argomenti affrontati.***

2. RISOLVERE PROBLEMI:

affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

***Analizzare le norme giuridiche, interpretarle e applicarle al caso concreto.***

3. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

***Elaborare schemi e mappe concettuali degli argomenti trattati; compilare tabelle comparative.***

4. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:

acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

5. COMUNICARE:

*riuscire a comprendere* messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, e *riuscire a rappresentare* fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari.

***Interrogazioni; verifiche scritte strutturate e semistrutturate; realizzare cartelloni o presentazioni in Power Point dell'attività svolta.***

6. COLLABORARE E PARTECIPARE:

interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

***Attraverso la realizzazione di lavori di gruppo, esplosione di idee (brainstorming) e una attenta discussione guidata in classe, gli allievi collaboreranno alla realizzazione di prodotti reali, traslando anche nelle attività di laboratorio il modello di approccio alle lezioni.***

7. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:

sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui.

## ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Collocare l'esperienza personale e formativa in un sistema di regole</li>   <li>2. Conoscere e comprendere il linguaggio giuridico essenziale per gestire una comunicazione verbale</li>   <li>3. Collocare l'esperienza personale e formativa nel sistema socio-economico mediante il rispetto delle regole poste a tutela dei diritti umani e dell'ambiente</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le caratteristiche essenziali di una norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze</li>   <li>• Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana</li>   <li>• Comprendere il concetto di soggettività giuridica partendo dalla propria esperienza</li>   <li>• Identificare le principali relazioni tra persona, società e Stato</li>   <li>• Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona famiglia- società-Stato</li>   <li>• Riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle Regioni e degli Enti Locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati</li>   <li>• Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza</li>   <li>• Utilizzare termini giuridici adeguati ai diversi contesti</li>   <li>• Argomentare su questioni ed eventi socioeconomici legati al ruolo di cittadino e consumatore</li>   <li>• Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Differenza tra norma sociale e norma giuridica</li>   <li>• Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti</li>   <li>• Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità a partire dalla Costituzione</li>   <li>• Fonti del diritto, rapporto giuridico e suoi elementi</li>   <li>• Il diritto internazionale e le organizzazioni internazionali</li>   <li>• Organi e funzioni di Regione, Provincia e Comune.</li>   <li>• Ruolo delle organizzazioni internazionali</li> </ul>

	<p>tutela e il rispetto degli altri e dell'ambiente in cui si vive</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indagare su questioni ed eventi socio- economici ricercando, utilizzando e sistematizzando fonti del diritto e fonti informative</li> <li>• Partecipare alla vita della comunità per esercitare dei diritti e dei doveri di cittadinanza</li> </ul>	
<p>4. Collocare l'esperienza personale e formativa nel funzionamento del sistema economico per orientarsi nel mercato del lavoro</p> <p>5. Conoscere e comprendere il linguaggio economico essenziale per gestire una comunicazione verbale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le esigenze fondamentali che ispirano i comportamenti economici</li> <li>• Individuare specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici</li> <li>• Utilizzare fonti informative per leggere la realtà economico-giuridica</li> <li>• Utilizzare termini economici adeguati ai diversi ambiti</li> <li>• Individuare specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici a partire dalla propria esperienza</li> <li>• Argomentare su questioni ed eventi socioeconomici legati al ruolo di cittadino e consumatore</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> <li>• Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I bisogni economici</li> <li>• I beni e i servizi</li> <li>• I soggetti dell'economia: famiglia, impresa, Stato e resto del mondo</li> <li>• Le caratteristiche principali dei sistemi economici</li> <li>• Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro</li> <li>• Regole per la costruzione di un curriculum vitae</li> <li>• Principali soggetti del sistema economico del proprio territorio</li> </ul>

## **Obiettivi di dipartimento**

### **Diritto e economia**

#### **Classi prime e seconde**

Per la programmazione della materia si richiama integralmente quanto previsto dal decreto 92 del 24-5-2018 in termini di Profilo competenze trasversali e Risultati di apprendimento in termini di competenze. Si rinvia ai Piani di lavoro la programmazione delle UDA per l'asse storico-sociale ai sensi del D.lgs. 61/2017. Si richiamano inoltre le disposizioni della legge 92/2019 in materia di Educazione Civica.

## **Obiettivi di dipartimento**

### **Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva**

#### **Classi terze, quarte e quinte**

Il docente di "Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

### **Articolazione: CUCINA, SALA E VENDITA**

#### **Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del consiglio di classe.

## **Secondo biennio**

### **Conoscenze**

Caratteristiche del mercato turistico.

Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa.

Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa.

Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza

Contratti di lavoro di settore.

Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa.

Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa.

Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ ristorativa

### **Abilità**

Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo.

Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative.



Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori.

Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.

Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo.

Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. Redigere la contabilità di settore.

Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).

Interpretare i dati del bilancio d'esercizio.

Interpretare il risultato economico d'esercizio

## **Quinto anno**

### **Conoscenze**

*Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.*

*Tecniche di marketing turistico e web-marketing.*

*Fasi e procedure di redazione di un Business plan.*

*Prodotti a chilometro zero.*

*Abitudini alimentari ed economia del territorio.*

*Normativa di settore.*

*Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.*

*Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera*

### **Abilità**

*Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.*

*Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.*

*Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali*

*Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.*

*Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.*

*Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.*

*Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e*

*conservazione del prodotto.*

*Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.*

*Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera*

### **Articolazione: Accoglienza turistica**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine **di competenze**:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del consiglio di classe.

## **Secondo biennio**

### **Conoscenze**

Caratteristiche del mercato turistico.

Costituzione dell'impresa turistica.

Organizzazione delle risorse umane nell'impresa turistica.

Normativa di settore anche relativa alla sicurezza e alla tutela ambientale.

Contratti di lavoro del settore turistico-alberghiero.

Forme di finanziamento dell'impresa turistica.

Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistica.

Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica.

### **Abilità**

Individuare le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore dell'accoglienza e ospitalità alberghiera.

Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistiche.

Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica e individuare il ruolo del personale nel settore di appartenenza.

Comprendere il linguaggio giuridico ed applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.

Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro ed utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico.

Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità.

Utilizzare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistica.

Redigere la contabilità di settore.

Classificare e configurare i costi di un'impresa, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.

Interpretare i dati del bilancio di esercizio.

Analizzare il risultato economico

## ***Quinto anno***

### ***Conoscenze***

*Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale*

*Tecniche di marketing turistico e web-marketing .*

*Fasi e procedure di redazione di un Business plan.*

*Norme internazionali e comunitarie di settore.*

*Contratti di viaggio e di trasporto.*

***Abilità***

*Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.*

*Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.*

*Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.*

*Redigere un business plan.*

*Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.*

*Predisporre contratti di viaggio e di trasporto*

Per tutto quanto non espressamente verbalizzato si fa riferimento alla Riforma degli Istituti professionali ai sensi del D.lgs. 61/2017.