



---

## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “DANILO DOLCI”

---



**Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale**  
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti  
del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

Via G. Mameli, 4 – 90047 -Partinico (PA)  
tel. 091/8901103 - Fax 091/8781481

COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827 - P. IVA 0265900828

[www.isdanilodolci.edu.it](http://www.isdanilodolci.edu.it) - [pais021003@istruzione.it](mailto:pais021003@istruzione.it) - [pais021003@pec.istruzione.it](mailto:pais021003@pec.istruzione.it)



---

**“Ciascuno cresce solo se sognato”**

---

### PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

Disciplina: diritto e tecniche amministrative delle strutture  
ricettive

Prof./ssa: Adriana Sansone

Classe: 5 sez.: CT Indirizzo: Alberghiero

**SITUAZIONE IN INGRESSO:** (breve descrizione del gruppo classe, osservazioni ed esiti delle prove di ingresso):

La classe è formata da 8 alunni. Dal punto di vista didattico il profilo della classe è eterogeneo, infatti alcuni alunni si applicano nelle varie attività in modo costante, altri dimostrano interesse superficiale e tempi di attenzione limitati. La partecipazione al dialogo educativo è complessivamente positiva per la maggior parte dei discenti e ciò fa ben sperare per gli obiettivi trasversali e disciplinari programmati. I test di ingresso, in forma orale, tendenti a verificare i prerequisiti in relazione alle competenze, conoscenze e abilità ,hanno raggiunto risultati eterogenei.

#### STRUMENTI E MEZZI

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo               | <input type="checkbox"/> Computer/tablet     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Quaderno degli appunti       | <input type="checkbox"/> LIM                 |
| <input type="checkbox"/> Laboratorio di .....                    | <input type="checkbox"/> Gsuite              |
| <input type="checkbox"/> Sussidi audio – visivi                  | <input type="checkbox"/> Ambiente e-learning |
| <input checked="" type="checkbox"/> dispense fornite dal docente | <input type="checkbox"/> Altro:              |

#### METODOLOGIA DIDATTICA

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ex cathedra     | <input type="checkbox"/> Classe capovolta     |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo           | <input type="checkbox"/> Cooperative learning |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo           | <input type="checkbox"/> Didattica Breve      |
| <input type="checkbox"/> Didattica laboratoriale    | <input type="checkbox"/> Brain Storming       |
| <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving | <input type="checkbox"/> Debate               |
| <input type="checkbox"/> Ricerca-azione             | <input type="checkbox"/> Altro:               |

**ARTICOLAZIONE DI CONOSCENZE E COMPETENZE IN UNITA' DI APPRENDIMENTO  
I° QUADRIMESTRE**

UDA n. 1 <sup>1</sup>			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Il mercato turistico	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'Europa e le sue istituzioni</li> <li>2. L'Europa come destinazione turistica</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riconoscere Gli Aspetti Giuridici Sul Turismo</li> </ol>

UDA n. 2			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	La normativa nel settore turistico ristorativo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gli obblighi dell'imprenditore</li> <li>2. Il sistema della ricerca</li> <li>3. Il testo unico sulla sicurezza sul lavoro (TUSL)</li> <li>4. La normativa antincendio, l'igiene e la sicurezza alimentare il codice sul consumo</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>2. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio</li> </ol>

**ARTICOLAZIONE DI CONOSCENZE E COMPETENZE IN UNITA' DI APPRENDIMENTO  
II° QUADRIMESTRE**

UDA n. 1			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Il marketing	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lo studio del mercato e della concorrenza</li> <li>2. Gli strumenti del marketing</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato valorizzando i prodotti tipici</li> </ol>

<sup>1</sup> Togliere o aggiungere tabelle sulla base delle UDA disciplinari programmate

UDA n. 2			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	La programmazione e il budget	1. Metodi e strumenti della programmazione del controllo aziendale. 2. Concetto di budget 3. Vantaggi e limiti del budget 1.	1. Redigere un piano di fattibilità relativo a un'impresa ristorativa

UDA n. 3			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	1. Conoscere le abitudini alimentari del territorio 2. Prodotti a Km0	1. Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici

#### APPORTO DELLA PRESENTE DISCIPLINA ALLE UDA INTERDISCIPLINARI

UDA INTERDISCIPLINARE
Secondo Quadrimestre: UDA1 Organizza, naviga e assapora; UDA2 Igiene e sicurezza; UDA Ed. Civica: Turismo e alimentazioni sostenibili, viaggiatori responsabili.

VALUTAZIONE:	
CRITERI	MODALITÀ
X Criteri di valutazione approvati dai singoli Dipartimenti <input type="checkbox"/> Altro: (conoscenza degli argomenti, capacità di analisi, capacità di mettere in relazione fenomeni diversi, conoscenza dei linguaggi specifici delle diverse discipline, capacità critica...) ..... .....	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione/ colloquio orale <input type="checkbox"/> Prova strutturata <input type="checkbox"/> prova semistrutturata <input type="checkbox"/> Prova scritta <input checked="" type="checkbox"/> Questionario <input type="checkbox"/> Relazione <input checked="" type="checkbox"/> Rapporti di ricerca <input type="checkbox"/> Altro:

PROGRAMMAZIONE DELLE VERIFICHE

		Tipo di verifica	Periodo
I° QUADRIMESTRE	Almeno una verifica	<input checked="" type="checkbox"/> Scritta, <input checked="" type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Altro;,	entro dicembre 2020
II° QUADRIMESTRE	Almeno una verifica	<input checked="" type="checkbox"/> Scritta, <input type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Altro;,	entro gennaio 2021
	Almeno una verifica	<input type="checkbox"/> Scritta, <input type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Altro;,	entro marzo 2021
	Almeno una verifica	<input type="checkbox"/> Scritta, <input type="checkbox"/> Orale <input type="checkbox"/> Altro;,	entro maggio/giugno 2021

OBIETTIVI (COMPETENZE):	OBIETTIVI MINIMI(COMPETENZE):
<p>1 Individuare le esigenze fondamentali che ispirano le scelte nella localizzazione delle imprese</p> <p>2 Riconoscere ed interpretare le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali cogliendone le ripercussioni in un dato contesto</p>	<p>1 Conoscere i concetti di business plan e budget</p> <p>2 Conoscere il concetto di marketing</p> <p>3 Conoscere le principali norme sul turismo</p> <p>4 Saper redigere un semplice business plan budget</p>

Anno scolastico 2020/2021

<p>3 Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici dell'attività turistica</p> <p>4 Rappresentare un piano di marketing</p> <p>1</p>	<p>1 Saper redigere un piano di marketing</p>
---	---

CONTRIBUTO DELLA MATERIA AL CONSEGUIMENTO DELLE COMPETENZE	
CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	CHIAVE DI CITTADINANZA
<p><input type="checkbox"/> comunicazione alfabetica funzionale;</p> <p><input type="checkbox"/> comunicazione multilinguistica;</p> <p><input type="checkbox"/> competenza matematica e competenze in scienza, tecnologia e ingegneria;</p> <p><input type="checkbox"/> competenza digitale;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> competenze in materia di cittadinanza;</p> <p><input type="checkbox"/> competenza imprenditoriale;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.</p>	<p><input type="checkbox"/> imparare ad imparare, progettare;</p> <p><input type="checkbox"/> comunicare;</p> <p><input type="checkbox"/> collaborare e partecipare,</p> <p><input type="checkbox"/> agire in modo autonomo e responsabile,</p> <p><input type="checkbox"/> risolvere problemi,</p> <p><input type="checkbox"/> individuare collegamenti e relazioni,</p> <p><input type="checkbox"/> acquisire ed interpretare informazioni.</p>

<b>MODALITÀ DI RECUPERO</b> <input type="checkbox"/> Attività per gruppi di livello <input type="checkbox"/> Lavoro in coppia di aiuto <input type="checkbox"/> Attività graduate guidate <input checked="" type="checkbox"/> Riduzione dei contenuti	<input checked="" type="checkbox"/> Schematizzazione dei contenuti, mappe concettuali <input type="checkbox"/> Personalizzazione <input type="checkbox"/> Eventuali attività pomeridiane <input checked="" type="checkbox"/> Altro: Schematizzazione e mappe concettuali
---	---

**MODALITÀ DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE**

- Attività per gruppi di livello
- Lavoro in coppia di aiuto
- Personalizzazione degli apprendimenti
- Partecipazione a gare/olimpiadi/concorsi

**INVALSI (Attività programmate e strategie utilizzate, tempi):**  
 Come deciso in Consiglio Docenti

Partinico,	Firma del docente  _____
------------	--------------------------------