



**I.I.S.**  
**"E. Ferrari"**



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**"ENZO FERRARI"**

- ✦ SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIE
  - ✦ INDUSTRIA E ARTIGIANATO
- 

# **PIANO DI LAVORO ANNUALE**

ANNO SCOLASTICO

**2017-2018**

DOCENTE

**PROF. SSA CANDIDA POLITO**

MATERIA

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**CLASSE: III SEZIONE: A ENOGASTRONOMIA**  
**INDIRIZZO: IPSEOA**

## 1 - Analisi del contesto di partenza

### 1.1. – Dati storici.

Alunni iscritti	frequentanti	maschi	femmine	diversamente abili	Alunni ripetenti	alunni iscritti per la prima volta
20	17	13	4	1	1	19

### 1.2 – Situazione d'ingresso della classe:

livello	<b>insufficiente</b>	<b>base</b>	<b>intermedio</b>	<b>avanzato</b>
Numero	15	1	1	0
%	88%	6%	6%	0

### 2 - Competenze, abilità, conoscenze e tempi

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p><b>Competenze di base:</b> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e comprendere i dati nelle tabelle</p> <p><b>Competenze avanzate</b> Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p><b>Competenze chiave europee</b> Utilizzare i linguaggi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni</p>	<p><b>Abilità di base</b> Applicare gli strumenti di calcolo percentuale e di riparto per risolvere i problemi che si presentano nella gestione delle imprese turistico-ristorative</p> <p><b>Abilità avanzate</b> Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati</p>	<p><b>Conoscenze di base</b> Calcoli percentuali semplici, sopra e sotto cento <b>(IeFP)</b></p> <p>Riparti proporzionali diretti</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b> Tabelle e grafici a confronto, calcolo della variazione in percentuale</p>	<b>24 ore</b>
<p><b>Competenze di base</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p> <p><b>Competenze avanzate</b> Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda di mercato, valorizzando i prodotti tipici</p> <p><b>Competenze chiave europee</b> Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p><b>Abilità di base</b> Distinguere le caratteristiche del mercato turistico-ristorativo Identificare le dinamiche del mercato turistico-ristorativo</p> <p><b>Abilità avanzate</b> Applicare gli strumenti di calcoli all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica-ristorativa di un territorio Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti</p>	<p><b>Conoscenze di base</b> La domanda turistica-ristorativa L'offerta turistica-ristorativa</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b> Le diverse dinamiche del mercato turistico-ristorativo</p>	<b>14 ore</b>
<p><b>Competenze di base</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p> <p><b>Competenze avanzate</b> Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda di mercato, valorizzando i prodotti tipici</p> <p><b>Competenze chiave europee</b> Conoscere l'ambiente in cui si opera, individuando le diverse imprese ristorative presenti sul</p>	<p><b>Abilità di base</b> Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica Individuare le operazioni della gestione aziendale</p> <p><b>Abilità avanzate</b> Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale</p>	<p><b>Conoscenze di base</b> Attività economica, azienda e sue tipologie. Soggetti interni ed esterni all'azienda Forme giuridiche d'impresa, soggetto giuridico ed economico</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b> Operazioni di gestione Equilibrio monetario ed economico Patrimonio e situazione patrimoniale</p>	<b>24 ore</b>

territorio			
<p><b>Competenze di base</b> Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali Adeguaire la produzione e la vendita dei servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p> <p><b>Competenze avanzate</b> Sovrintendere all'organizzazione dei servizi e prodotti enogastronomici, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-ristorative</p> <p><b>Competenze chiave europee</b> Documentare con lavori di gruppo le attività relative a situazioni professionali</p>	<p><b>Abilità di base</b> Compilare la documentazione della compravendita e del relativo regolamento Applicare la normativa nei contesti di riferimento</p> <p><b>Abilità avanzate</b> Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p>	<p><b>Conoscenze di base</b> Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b> Documentazione della compravendita e strumenti di regolamento</p>	<b>30 ore</b>
<p><b>Competenze di base</b> Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche</p> <p><b>Competenze avanzate</b> Adeguaire la produzione e la vendita di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi in relazione alle richieste del cliente</p> <p><b>Competenze chiave europee</b> Saper valutare rischi e opportunità presenti nelle scelte di gestione delle imprese turistiche-ristorative</p>	<p><b>Abilità di base</b> Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa ristorativa ed individuare il ruolo del personale nei diversi settori Individuare gli strumenti procedurali delle strutture turistico-ristorative</p> <p><b>Abilità avanzate</b> Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Redigere la contabilità di settore</p>	<p><b>Conoscenze di base</b> L'organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b> La gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa e la documentazione delle operazioni di gestione L'analisi dell'andamento della gestione di un'impresa: gli indici di gestione.</p>	<b>32 ore</b>
<p><b>Competenze di base</b> Applicare la normativa nazionale in materia di sicurezza e prevenzione nelle imprese turistico-ristorative</p> <p><b>Competenze avanzate</b> Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi con riferimento alla sicurezza sui luoghi di lavoro</p> <p><b>Competenze chiave europee</b> Riconoscere i problemi che si incontrano nel mondo del lavoro e proporre soluzioni Conoscere l'ambiente in cui si opera nell'alternanza scuola-lavoro anche in relazione alle proprie risorse.</p>	<p><b>Abilità di base</b> Individuare gli obblighi delle imprese e dei lavoratori in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro .</p> <p><b>Abilità avanzate</b> Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza.</p> <p>Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative.</p>	<p><b>UDA -ASL</b></p> <p><b>Conoscenze</b> Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.</p> <p><b>(IeFP)</b></p>	<b>4 ore</b>

<p><b>Competenze di base</b> Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle normative</p> <p><b>Competenze avanzate</b> Adeguare la produzione e la vendita di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi in relazione alle richieste del cliente</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda di mercato, valorizzando i prodotti tipici</p> <p><b>Competenze chiave europee</b> Saper valutare rischi e opportunità presenti nelle scelte di gestione delle imprese turistiche-ristorative</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p><b>Abilità di base</b> Individuare gli obblighi delle imprese in materia di produzione del latte.</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico-ristorativo</p> <p><b>Abilità avanzate</b> Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento Individuare gli elementi procedurali delle imprese turistico-ristorative.</p> <p>Applicare gli strumenti di calcoli all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica-ristorativa di un territorio</p>	<p><b>UDA – PLURIDISCIPLINARE</b></p> <p>“Il latte - l’oro bianco: produzione e commercializzazione”</p> <p>“Percorsi enogastronomici tra arte e cultura - Certosa di Padula e Pompei: il mercato turistico”</p>	<p><b>2 ore</b></p> <p><b>2 ore</b></p>
			<p><b>Tot. Ore 132</b></p>

### 3 - Metodologia

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
♣ Lezioni frontali	♣ Testi	♣ Aula
♣ Insegnamento individualizzato	♣ Lavagna	♣ Aula multimediale
♣ Discussione	♣ Vocabolari	♣ Spazi laboratoriali
♣ Didattica laboratoriale	♣ Materiale in fotocopia	
♣ Cooperative learning	♣ Giornali	
♣ E-learning	♣ Supporti multimediali	
♣ Apprendimento tramite rinforzo	♣ Stage	
♣ Problem solving		
♣ Ricerca-azione		
♣ Simulazione (role playing)		
♣ Correzione alla lavagna dei compiti assegnati		
♣ Esercitazioni in classe o al computer		
♣ Riferimenti interdisciplinari		

▲ Altro (specificare)

## 4 - Strumenti

### 5.1 – Libri di testo

Autore	Titolo	volume	editore	Codice ISBN
Stefano Rascioni Fabio Ferriello	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE	1	Tramontana	978 88 233 4657 4

### 5.2 – Altri strumenti da utilizzare

▲ Sussidi multimediali

▲ Appunti

## 5 - Valutazione e verifica

### 5-1 – Criteri di valutazione

Voto	Giudizio	Obiettivi educativi	Espressione	Conoscenze	Comprensione	Applicazioni delle conoscenze	Capacità di analisi e sintesi	Capacità di rielaborazione	Competenze chiave di cittadinanza
1 2	<b>Pessimo</b>	<b>Dialogo educativo:</b> partecip. assente <b>Assenze:</b> molto frequenti <b>Ritardi:</b> molto frequenti <b>Comportamento:</b> abituale scorretto.	Del tutto scorretta	Quasi nulle	Quasi nulla. Non riesce ad avvalersi della guida del docente	Mancanti	Mancanti	Mancanti	
3	<b>Molto scarso</b>	<b>Dialogo educativo:</b> partecip. molto rara <b>Assenze:</b> frequenti <b>Ritardi:</b> frequenti <b>Comportamento:</b> molto scorretto	Assai poco corretta, impropria. Espone in modo disarticolato e incoerente.	Gravemente lacunose	Molto modesta. Richiede sempre l'intervento del docente	Mancanti	Mancanti	Mancanti	
4	<b>Scarso</b>	<b>Dialogo educativo:</b> partecip. rara <b>Assenze:</b> numerose <b>Ritardi:</b> numerosi <b>Comportamento:</b> talvolta scorretto	Poco corretta. Spesso espone in modo disarticolato e non del tutto coerente.	Frequentemente lacunose, spesso mnemoniche e disorganiche	Modesta. Richiede spesso l'intervento del docente	Mancanti	Mancanti	Mancanti	Insufficienti
5	<b>Mediocre</b>	<b>Dialogo educativo:</b> partecip. discont. <b>Assenze:</b> saltuarie <b>Ritardi:</b> saltuari <b>Comportamento:</b> nel complesso corretto	Non sempre corretta e appropriata. Espone in modo disordinato e disorganico	Parziali e talvolta superficiali o mnemoniche	Non completa. Richiede talvolta l'intervento del docente.	Rare. Non sempre corrette.	Mancanti	Mancanti	Presenti in misura accettabile, anche se non sempre corrette e complete
6	<b>Sufficiente</b>	<b>Dialogo educativo:</b> partecip. ord.ria <b>Assenze:</b> nella norma <b>Ritardi:</b> sporadici <b>Comportamento:</b> corretto	Semplice ma corretta. Espone in modo ordinato e coerente	Essenziali ma complete senza approfondimenti	Elementare. Richiede solo occasione. l'intervento del docente	Corrette ma limitate a problemi elementari.	Appena sviluppate	Mancanti	Essenziali. Anche se occasionalmente è opportuno l'intervento del docente per una maggiore e puntuale applicazione.
7	<b>Discreto</b>	<b>Dialogo educativo:</b> partecip. assidua <b>Assenze:</b> rare <b>Ritardi:</b>	Corretta e appropriata. Espone in modo fluido organico e convincente	Conoscenze complete, organiche, assimilate	Immediata. Non richiede l'intervento del docente. Si orienta senza difficoltà	Corrette anche per problemi complessi ma con qualche	Riesce ad individuare aspetti particolari di problemi complessi	Riesce talvolta a riassumere il pensiero con qualche imprecisione	Corrette. L'allievo oltre ad aver acquisito un buon metodo di studio, riesce a progettare e

		rare <b>Comportamento:</b> corretto e diligente				imprecisione			comunicare nel contesto di riferimento
<b>8</b>	<b>Buono</b>	<b>Dialogo educativo:</b> attiva con frequenti interventi e spunti di riflessione collet. <b>Assenze:</b> rare <b>Ritardi:</b> rari <b>Comportamento:</b> diligente, esemplare	Adeguate e curate. Espone in modo fluido, sicuro, brillante.	Conoscenze approfondite e rielaborate	Immediata Intuitiva Deduttiva. Comprende i criteri di gestione degli interventi da parte del docente	Corrette anche per problemi complessi	Riesce a cogliere problematiche minuziose	Riesce a riassumere bene i temi esaminati stabilendo collegamenti	E' in grado di agire in modo autonomo e responsabile nella risoluzione di problemi e nell'individuare collegamenti e relazioni
<b>9 10</b>	<b>Ottimo / eccellente</b>	<b>Dialogo educativo:</b> part. costruttiva <b>Assenze:</b> rare <b>Ritardi:</b> rari <b>Comportamento:</b> esemplare: è modello e guida del gruppo classe	Organica e ricca. Espone in modo brillante ed originale	Conoscenze analitiche, approfondite rielaborate e coordinate	Immediata. Intuitiva. Deduttiva. Anticipa le conclusioni e coglie nessi interdiscipl.	Corrette anche per problemi molto complessi, senza imprecisioni	Riesce a cogliere problematiche minuziose di problemi anche molto complessi	Riesce a riassumere bene i temi esaminati stabilendo collegamenti efficaci in piena autonomia	Oltre alla capacità di agire in modo autonomo e responsabile nella risoluzione di problemi e nell'individuare collegamenti e relazioni, è in grado di acquisire autonomamente informazioni.

## 5.2 - Strumenti di verifica

- ♣ Prove strutturate (vero/falso, completamento, a risposta multipla)
- ♣ Grafica
- ♣ Analisi del testo
- ♣ Relazioni
- ♣ Prove pratiche
- ♣ Verifiche orali
- ♣ Elaborazione dati
- ♣ Transcodificazioni
- ♣ Brevi interrogazioni orali non programmate
- ♣ Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, a risposta aperta, a risposta multipla)
- ♣ Questionari
- ♣ Esercitazioni di gruppo
- ♣ Altro (specificare) \_\_\_\_\_

Firma del docente

Candida Polito

Battipaglia, 23/11/2017