

**ORGANIZZAZIONE
DELLA
PROGRAMMAZIONE IN
U.D.A.**

U.D.A. N°.1

DISCIPLINA/E DTA
PROF.SSA INES DIANGELO
☐ PENTAMESTRE ☒ II
TRIMESTRE

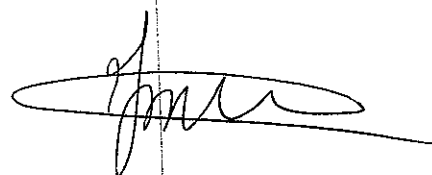
CLASSE	SEZIONE	INDIRIZZO
4	E	ENO

TITOLO dell' U.d.A.
I FINANZIAMENTI D'IMPRESA

**SINTESI (motivazione , finalità e
risultati attesi)** Fabbisogno finanziario,
Finanziamenti bancari, interesse e montante,
Sconto commerciale e valore attuale.

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e comprendere i dati nelle tabelle. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Il fabbisogno finanziario -L'interesse ed il montante -Lo sconto commerciale ed il valore attuale	Calcolare l'interesse semplice e il montante Calcolare lo sconto commerciale e il valore attuale Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa e all'attività di gestione

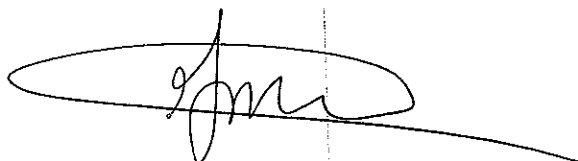
U.D.A. N°.2



DISCIPLINA/E <u>DTA</u>	
<input checked="" type="checkbox"/> PENTAMESTRE <input type="checkbox"/> II TRIMESTRE	
CLASSE	SEZIONE
4	E
TITOLO dell' U.d.A.	
CONTABILITA' E BILANCIO	
SINTESI (motivazione , finalità e risultati attesi) Comunicazione aziendale, scritture contabili, il bilancio,	

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e comprendere i dati nelle tabelle Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	- Scritture contabili dell'impresa turisticoristorativa -Contabilità elementari,sezionali e complesse -Bilancio d'esercizio Conoscenze avanzate -Interpretazione del bilancio d'esercizio -Indici di bilancio e margini patrimoniali	-Redigere la contabilità di settore -Interpretare i dati del bilancio d'esercizio -Interpretare il risultato economico d'esercizio

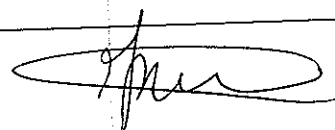
U.D.A. N°.3	
DISCIPLINA/E <u>DTA</u>	
<u>PROF.SSA INES D'ANGELO</u>	
<input checked="" type="checkbox"/> PENTAMESTRE <input type="checkbox"/> II TRIMESTRE	
CLASSE	SEZIONE
4	E
TITOLO dell' U.d.A.	
I COSTI DELLE IMPRESE	



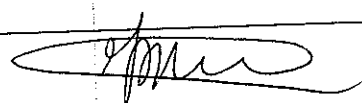
SINTESI (motivazione , finalità e risultati attesi)
 Classificazione e calcolo dei costi, diagramma di redditività, Food and beverage cost, Fissazione prezzo di vendita.

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	Gestione economica e amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa Documentazione delle operazioni di gestione	Classificare e configurare i costi di azienda, analizzare il rapporto con i ricavi, calcolare costo del servizio e prezzo di vendita. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost) Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa. Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione

SEQUENZA IN FASI	
FASE 1 PROGETTAZIONE	Tempi di realizzazione (durata in ore e periodo)
	n. ore: 165
	<input checked="" type="checkbox"/> OTTOBRE <input checked="" type="checkbox"/> NOVEMBRE <input checked="" type="checkbox"/> DICEMBRE
	<input checked="" type="checkbox"/> GENNAIO <input checked="" type="checkbox"/> FEBBRAIO <input checked="" type="checkbox"/> MARZO
	<input checked="" type="checkbox"/> APRILE <input checked="" type="checkbox"/> MAGGIO <input type="checkbox"/> GIUGNO
	Spazi :
	<input checked="" type="checkbox"/> Aula
	<input type="checkbox"/> Laboratorio
	<input type="checkbox"/> Aula Magna
	<input type="checkbox"/> AUDITORIUM
	<input type="checkbox"/> Palestra
FASE 2 REALIZZAZIONE	<input type="checkbox"/> Spazio aperto
	<input type="checkbox"/> Altro
	Metodologie per l'apprendimento
	<input type="checkbox"/> Lezioni interattive
	<input type="checkbox"/> Problem solving
	<input checked="" type="checkbox"/> Lezioni frontali
	<input type="checkbox"/> Lavori in team
	<input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning
	<input type="checkbox"/> Pear to pear
	<input type="checkbox"/> Role playing
	<input type="checkbox"/> Brain storming
	<input type="checkbox"/> Simulazione
	<input type="checkbox"/> Learning by doing



	<input type="checkbox"/> Flipped classroom <input type="checkbox"/> Altro
	Strumenti
	<input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo <input checked="" type="checkbox"/> Altri testi <input type="checkbox"/> Software didattici <input type="checkbox"/> Dispense <input checked="" type="checkbox"/> PC <input type="checkbox"/> LIM <input checked="" type="checkbox"/> Risorse on line <input type="checkbox"/> Strumenti audiovisivi <input type="checkbox"/> Altro
	Tipologia di verifica
FASE 3 MONITORAGGIO DEGLI APPRENDIMENTI	<input checked="" type="checkbox"/> Verifica orale <input type="checkbox"/> Elaborato <input checked="" type="checkbox"/> Simulazione di caso <input checked="" type="checkbox"/> Risoluzione di problema <input checked="" type="checkbox"/> Prova semi-strutturata <input type="checkbox"/> Composizione <input type="checkbox"/> Saggio breve <input checked="" type="checkbox"/> Articolo di giornale <input checked="" type="checkbox"/> Analisi del testo <input checked="" type="checkbox"/> Esercizio <input type="checkbox"/> Sintesi <input type="checkbox"/> Relazione <input checked="" type="checkbox"/> Questionario <input type="checkbox"/> Prova pratica di laboratorio <input type="checkbox"/> Produzione e comprensione di grafici e tabelle <input type="checkbox"/> Realizzazione di lavori multimediali <input checked="" type="checkbox"/> Realizzazione di schemi/mappe concettuali <input checked="" type="checkbox"/> Prodotto di lavoro in team <input type="checkbox"/> Altro:
FASE 4 CONDIVISIONE	<input type="checkbox"/> Convegno <input type="checkbox"/> Mostra <input type="checkbox"/> Produzione di materiale cartaceo/digitale da distribuire alla comunità scolastica e/o al territorio <input type="checkbox"/> Altro
DISCIPLINE COINVOLTE	
DOCENTI COINVOLTI	
RISORSE PROFESSIONALI INTERNE	<input type="checkbox"/> Assistenti Tecnici <input type="checkbox"/> Docenti di altri corsi con competenze specifiche <input type="checkbox"/> Altro
RISORSE PROFESSIONALI ESTERNE	<input type="checkbox"/> Esperti del settore
USCITE DIDATTICHE	



**ORGANIZZAZIONE
DELLA
PROGRAMMAZIONE IN
U.D.A**

U.D.A. N°...4

DISCIPLINA/E DTA
PROF. SSA INES D'ANGELO
☐ PENTAMESTRE ☒ II
TRIMESTRE

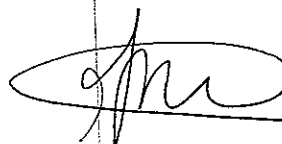
CLASSE	SEZIONE	INDIRIZZO
4	E	ENO

TITOLO dell' U.d.A.
I CONTRATTI DELLE IMPRESE

SINTESI (motivazione , finalità e risultati attesi) Il contratto in generale, elementi essenziali ed accidentali, contratti tipici e atipici, i contratti bancari.

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
Individuare le normative afferenti alla disciplina dei contratti del settore ristorativo Applicare le normative che disciplinano le diverse tipologie contrattuali	I principali contratti per la gestione dell'impresa ristorativa I contratti atipici stipulati dall'impresa ristorativa I contratti bancari Le certificazioni di qualità e le norme d'igiene nelle imprese ristorative	Utilizzare i principali contratti per la gestione dell'impresa ristorativa Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture ristorative

U.D.A. N°...5



DTA
DISCIPLINA/E
PROF.SSA INES D'ANGELO

☒ PENTAMESTRE ☐ II
TRIMESTRE

CLASSE	SEZIONE	INDIRIZZO
4	E	ENO

TITOLO dell' U.d.A.
IL CONTRATTO DI LAVORO E LA SICUREZZA

SINTESI (motivazione , finalità e risultati attesi) Il mercato del lavoro, il contratto di lavoro, la retribuzione dei lavoratori dipendenti, la normativa sulla sicurezza.

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
Individuare le normative afferenti alla disciplina in materia di sicurezza e prevenzione Applicare le normative che disciplinano la sicurezza e la prevenzione	Conoscere in grandi linee il contratto di lavoro e le norme di sicurezza e prevenzione nelle imprese ristorative Il contratto di lavoro. Le diverse tipologie e le peculiari caratteristiche La normativa su sicurezza e prevenzione nelle imprese ristorative	Riconoscere i diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore Analizzare gli elementi della retribuzione lorda Individuare gli obblighi delle imprese e dei lavoratori in materia di

U.D.A. N°...

DISCIPLINA/E _____

☐ PENTAMESTRE ☐ II
TRIMESTRE

CLASSE	SEZIONE	INDIRIZZO
TITOLO dell' U.d.A.		