



**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 BUCCELLA MARIA LUISA**

**MATERIA**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**CLASSE: V SEZIONE: B SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**  
**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
21	21	7	14	2	3	-

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

livello	<b>Gravemente insufficiente</b>	<b>insufficiente</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>Più che sufficiente</b>
Numero	5	3	8	2

## 2 - Competenze, abilità, conoscenze e tempi

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p><b>Competenze di base</b> -Riconoscere le componenti culturali, sociali ed economiche che hanno determinato l'evoluzione dei servizi turistici</p> <p><b>Competenze avanzate</b> -Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici</p> <p><b>Competenze chiave europee</b> -Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali</p>	<p><b>Abilità di base</b> Analizzare il mercato turistico nazionale ed internazionale, interpretandone le dinamiche</p> <p><b>Abilità avanzate</b> -Saper individuare le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale -Individuare la normativa di riferimento</p>	<p><b>Conoscenze di base</b> -Breve storia del turismo nazionale e internazionale - Gli enti statistici</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b> -Le caratteristiche, le dinamiche ed i flussi del mercato turistico nazionale e internazionale -La normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore</p>	<b>25 ore</b>
<p><b>Competenze di base</b> -Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione e gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore</p> <p><b>Competenze avanzate</b> -Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando le attrattive del posto</p> <p><b>Competenze chiave europee</b> -Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali</p>	<p><b>Abilità di base</b> Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p> <p><b>Abilità avanzate</b> -Analizzare il mercato turistico nazionale e interpretarne le dinamiche -Saper individuare le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale</p>	<p><b>Conoscenze di base</b> Il marketing. Aspetti generali Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b> Il marketing plan</p>	<b>40 ore</b>
<p><b>Competenze di base</b> Redigere relazioni tecniche e</p>	<p><b>Abilità di base</b> Redigere la contabilità di settore</p>	<p><b>Conoscenze di base</b> Pianificazione e programmazione</p>	<b>40 ore</b>

<p>documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p><b>Competenze avanzate</b></p> <p>-Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p><b>Competenze chiave europee</b></p> <p>-Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali</p>	<p>Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan</p> <p><b>Abilità avanzate</b></p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p>	<p>aziendale</p> <p>Budget</p> <p>Business plan</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b></p> <p>Strategia dell'impresa e scelta strategica</p> <p>Vantaggio competitivo</p> <p>Controllo di gestione</p> <p>Controllo budgettario</p>	
<p>- <b>Competenze di base</b></p> <p>Individuare la normativa di settore</p> <p><b>Competenze avanzate</b></p> <p>-Applicare la normativa di settore nei casi specifici</p> <p><b>Competenze chiave europee</b></p> <p>-Saper documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>- <b>Abilità di base</b></p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</p> <p><b>Abilità avanzate</b></p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti</p>	<p><b>Conoscenze di base</b></p> <p>Le norme relative alla costituzione dell'impresa, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti</p> <p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <p>I principali contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering, banqueting,</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b></p> <p>Responsabilità degli operatori di settore</p>	35 ore
<p><b>Competenze di base</b></p> <p>Comprendere l'evoluzione nel tempo della normativa di settore</p> <p><b>Competenze avanzate</b></p> <p>-Applicare la normativa di settore nei casi specifici</p> <p><b>Competenze chiave europee</b></p> <p>-Saper documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>- <b>Abilità di base</b></p> <p>Individuare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</p> <p><b>Abilità avanzate</b></p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto e i prodotti a chilometri zero come strumento di marketing</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza,</p>	<p><b>Conoscenze di base</b></p> <p>Le abitudini alimentari ed economia del territorio</p> <p>I marchi di qualità alimentare.</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b></p> <p>Normativa di settore e prodotti a chilometri zero</p>	20 ore
<p><b>Competenze di base</b></p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p><b>Competenze avanzate</b></p> <p>-Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza e prevenzione</p> <p>Operare nel settore produttivo promuovendo le tradizioni locali.</p> <p><b>Competenze chiave europee</b></p> <p>-Saper documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>- <b>Abilità di base</b></p> <p>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.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle scelte della clientela.</p>	<p><b>UDA -ASL</b></p> <p><b>Conoscenze di base</b></p> <p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.</p> <p>I marchi e le certificazioni delle produzioni di vino.</p>	4 ore
			Totale ore 165

## - 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	⤴ Azienda Istituto
⤴ Cooperative learning	⤴ Giornali	⤴ Visite guidate
⤴ E-learning	⤴ Supporti multimediali	⤴ Altro (specificare) _____
⤴ Apprendimento tramite rinforzo	⤴ Stage	
⤴ Problem solving	⤴ Altro (specificare) _____	
⤴ Ricerca sperimentale		
⤴ Ricerca-azione		
⤴ Simulazione (role playing)		
⤴ Correzione alla lavagna dei compiti assegnati		
⤴ Esercitazioni in classe o al computer		
⤴ Riferimenti interdisciplinari		

## 4 - Strumenti

### 4.1 – Libri di testo

Autore	Titolo	volume	editore	Codice ISBN
Stefano Rascioni Fabio Ferriello	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE	3	Tramontana	978 88 233 4649 9

### 4.2 – Altri strumenti da utilizzare

- ⤴ Sussidi multimediali
- ⤴ Appunti
- ⤴ Altro (specificare): riviste e giornali

## 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>	Del tutto scorretta	Quasi nulla	Quasi nulla. Non riesce ad avvalersi della guida del	Mancanti	Mancanti	Mancanti	

		molto frequenti <b>Ritardi:</b> molto frequenti <b>Comportamento:</b> abituale scorretto.			docente				
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. scont. <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 occasion. 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> rare <b>Comportamento:</b> corretto e diligente	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 imprecisione	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 comunicare nel contesto di riferimento
8	<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 curata. 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
9 10	<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 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)
- ♣ Analisi del testo
- ♣ Relazioni
- ♣ Verifiche orali
- ♣ Brevi interrogazioni orali non programmate
- ♣ Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, a risposta aperta, a risposta multipla)
- ♣ Questionari
- ♣ Esercitazioni di gruppo

Data

Battipaglia, 20 novembre 2017

Firma del docente  
Prof.ssa Maria Luisa Buccella