



I.I.S.
“E. Ferrari”



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“ENZO FERRARI”

✧ SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

✧ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

PIANO DI LAVORO ANNUALE

ANNO SCOLASTICO

2018-2019

DOCENTE

Prof.ssa Antonella Ferro

DISCIPLINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

CLASSE: III SEZIONE: B ENOGASTRONOMIA
INDIRIZZO: IPSEOA

1 - Analisi del contesto di partenza

1.1. – Dati storici.

| | | | | | | |
|-----------------------|--------------------|--------------|--------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| Alunni iscritti 24 | frequentanti 19 | maschi 15 | femmine 9 | diversamente abili 1 | Alunni ripetenti 7 | alunni iscritti per la prima volta |
|-----------------------|--------------------|--------------|--------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------------|

1.2 – Situazione d'ingresso della classe:

| livello | insufficiente | base | intermedio | avanzato | Non frequentanti |
|------------------------------|---------------|--------|------------|----------|------------------|
| Numero | 8 | 5 | 5 | 1 | 5 |
| % calcolata sui frequentanti | 42,11% | 26,32% | 26,32% | 5,25% | |

2. COMPETENZE, ABILITA', CONOSCENZE, MODULI E TEMPI

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE | MODULI- IPOTESI DI ITINERARIO DIDATTICO | TEMPI |
|--|---|---|---|---------------|
| Competenze di base: Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e comprendere i dati nelle tabelle Competenze avanzate Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Competenze chiave europee Utilizzare i linguaggi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni | Abilità di base Applicare gli strumenti di calcolo percentuale e di riparto per risolvere i problemi che si presentano nella gestione delle imprese turistico-ristorative Abilità avanzate Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati | Conoscenze di base Calcoli percentuali semplici, sopra e sotto cento (IeFP) Riparti proporzionali diretti Conoscenze avanzate Tabelle e grafici a confronto, calcolo della variazione in percentuale | A - Strumenti di lavoro: <ul style="list-style-type: none"> - I calcoli percentuali - I calcoli percentuali sopracento e sottocento - I riparti proporzionali - Le tabelle e i grafici | 24 ore |
| Competenze di base Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Competenze avanzate Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda di mercato, valorizzando i prodotti tipici Competenze chiave europee Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali | Abilità di base Distinguere le caratteristiche del mercato turistico-ristorativo Identificare le dinamiche del mercato turistico-ristorativo Abilità avanzate 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 | Conoscenze di base La domanda turistica-ristorativa L'offerta turistica-ristorativa Conoscenze avanzate Le diverse dinamiche del mercato turistico-ristorativo | B - Il mercato turistico: <ul style="list-style-type: none"> - Il turismo - La domanda turistica - L'offerta turistica - Il mercato turistico | 16 ore |
| Competenze di base Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti | Abilità di base Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica | Conoscenze di base Attività economica, azienda e sue tipologie. Soggetti interni ed esterni all'azienda | C - La costituzione e la gestione dell'impresa: <ul style="list-style-type: none"> - L'attività economica e l'azienda | |

| | | | | |
|---|---|---|--|----------------------|
| <p>enogastronomici e ristorativi</p> <p>Competenze avanzate Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda di mercato, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>Competenze chiave europee Conoscere l'ambiente in cui si opera, individuando le diverse imprese ristorative presenti sul territorio</p> | <p>Individuare le operazioni della gestione aziendale</p> <p>Abilità avanzate Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale</p> | <p>Forme giuridiche d'impresa, soggetto giuridico ed economico</p> <p>Conoscenze avanzate Operazioni di gestione Equilibrio monetario ed economico Patrimonio e situazione patrimoniale</p> | <ul style="list-style-type: none"> - La forma giuridica dell'impresa - La gestione dell'impresa | <p>24 ore</p> |
| <p>Competenze di base Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali Adeguare la produzione e la vendita dei servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p> <p>Competenze avanzate Sovrintendere all'organizzazione dei servizi e prodotti enogastronomici, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-ristorative</p> <p>Competenze chiave europee Documentare con lavori di gruppo le attività relative a situazioni professionali</p> | <p>Abilità di base Compilare la documentazione della compravendita e del relativo regolamento Applicare la normativa nei contesti di riferimento</p> <p>Abilità avanzate Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p> | <p>Conoscenze di base Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Conoscenze avanzate Documentazione della compravendita e strumenti di regolamento</p> | <p>D - I documenti delle operazioni di gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La fattura - Il documento di trasporto (ddt) - L'Imposta sul Valore Aggiunto - Le operazioni IVA e la base imponibile - Lo scontrino e la ricevuta fiscale - I regolamenti in denaro contante, i bonifici bancari, gli assegni, le carte di debito e le carte di credito - I servizi bancari di incasso elettronico - Le cambiali | <p>32 ore</p> |
| <p>Competenze di base 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>Competenze avanzate Adeguare la produzione e la vendita di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi in relazione alle richieste del cliente</p> <p>Competenze chiave europee Saper valutare rischi e opportunità presenti nelle scelte di gestione delle imprese turistiche-ristorative</p> | <p>Abilità di base 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>Abilità avanzate Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Redigere la contabilità di settore</p> | <p>Conoscenze di base L'organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Conoscenze avanzate 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> | <p>E - Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le imprese di viaggio - Le ADV dettaglianti - I Tour Operator e i Tour Organizer - Le imprese ricettive e la loro gestione - Le imprese ristorative e la loro gestione - L'analisi dell'andamento di gestione | <p>32 ore</p> |

| | | | | |
|--|---|--|--|-------------------------------|
| Competenze di base Applicare la normativa nazionale in materia di sicurezza e prevenzione nelle imprese turistico-ristorative Competenze avanzate Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi con riferimento alla sicurezza sui luoghi di lavoro Competenze chiave europee 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. | Abilità di base Individuare gli obblighi delle imprese e dei lavoratori in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro . Abilità avanzate Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative. | Conoscenze Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro. | UDA –ASL La sicurezza | 2 ore |
| Competenze di base Identificare le questioni legate allo sviluppo sostenibile e cercare delle soluzioni. Competenze avanzate Valutare le strategie d'azione e le decisioni, nonché i loro effetti, le conseguenze e i rischi a loro collegati e concepire delle soluzioni improntate verso il futuro per uno sviluppo sostenibile. Competenze chiave europee Essere cittadino sensibilizzato e consapevole delle scelte e dei percorsi da fare per un futuro sostenibile | Abilità di base Saper riconoscere ed applicare un comportamento in linea con i principi della sostenibilità ambientale, economica e sociale Abilità avanzate Percepirsi e percepire l'ambiente sociale e naturale nel suo complesso e nel contesto globale. Sentirsi parte di questo ambiente e dar prova di rispetto e responsabilità nei suoi confronti. Evitare comportamenti dannosi per le specie ittiche e per gli ecosistemi marini che le ospitano. | Conoscenze di base Concetto di sostenibilità, eco-sostenibilità, pesca sostenibile e certificata Conoscenze avanzate Identificare le conoscenze essenziali allo sviluppo sostenibile e informarsi sia in modo autonomo sia scambiando le proprie opinioni con altre persone, adottando una prospettiva interdisciplinare e multiprospettica | UDA – PLURIDISCIPLINARE Prodotti ittici e sostenibilità | 2 ore |
| | | | | Tot. Ore 132 |

3 – Metodologia, strumenti e spazi

| Mediazione didattica (metodi) | Soluzioni organizzative (Mezzi) | Spazi |
|-------------------------------|---------------------------------|--------|
| ⌄ Lezioni frontali | ⌄ Testi | ⌄ Aula |

| | | |
|---|---|-----------------------|
| ⤴ Insegnamento individualizzato | ⤴ Lavagna | ⤴ Aula multimediale |
| ⤴ Discussione | ⤴ Mappe concettuali | ⤴ Spazi laboratoriali |
| ⤴ Didattica laboratoriale | ⤴ Materiale in fotocopia | |
| ⤴ Cooperative learning | ⤴ Articoli di giornali (di settore e non) | |
| ⤴ 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 | | |

4 – Sussidi didattici

4.1 – Libri di testo

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

4.2 – 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 | Pessimo | Dialogo educativo: partecip. assente Assenze: molto frequenti Ritardi: molto frequenti Comportamento: abitualmente scorretto. | Del tutto scorretta | Quasi nulla | Quasi nulla. Non riesce ad avvalersi della guida del docente | Mancanti | Mancanti | Mancanti | |

| | | | | | | | | | |
|---|--------------|--|--|---|---|---|---|---|--|
| 3 | Molto scarso | Dialogo educativo: partecip. molto rara Assenze: frequenti Ritardi: frequenti Comportamento: 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 | Scarso | Dialogo educativo: partecip. rara Assenze: numerose Ritardi: numerosi Comportamento: 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 | Mediocre | Dialogo educativo: partecip. discont. Assenze: saltuarie Ritardi: saltuari Comportamento: 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 | Sufficiente | Dialogo educativo: partecip. ordinaria Assenze: nella norma Ritardi: sporadici Comportamento: 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 | Discreto | Dialogo educativo: partecip. assidua Assenze: rare Ritardi: rare Comportamento: 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 | Buono | Dialogo educativo: attiva con frequenti interventi e spunti di riflessione collett. Assenze: rare Ritardi: rari Comportamento: 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 |

| | | | | | | | | | |
|---------|---------------------|---|---|--|---|---|---|---|--|
| 9 10 | Ottimo / eccellente | Dialogo educativo: part. costruttiva Assenze: rare Ritardi: rari Comportamento: 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 interdisciplinari | 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

DATA 07/12/2018

Firma del docente

Antonella Ferro