

PIANO DI LAVORO ANNUALE

ANNO SCOLASTICO

2018-2019

DOCENTE

PROF. SSA MARIAROSARIA FALCONE

MATERIA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

**CLASSE: IV SEZIONE: A –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
19	18	12	7	1	0	19

1.2 – Situazione d'ingresso della classe:

livello	insufficiente	base	intermedio	avanzato
Numero	9	4	4	
%	53%	23,50%	23,50%	

- Competenze, abilità, conoscenze e tempi -

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	UDA	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 Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Competenze chiave europee Utilizzare i linguaggi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni	-Abilità di base Calcolare l'interesse semplice e il montante Calcolare lo sconto commerciale e il valore attuale Abilità avanzate Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa e all'attività di gestione	Conoscenze di base -Il fabbisogno finanziario -L'interesse ed il montante -Lo sconto commerciale ed il valore attuale Conoscenze avanzate - I finanziamenti aziendali -I finanziamenti bancari - Il contratto di leasing e di factoring	I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative	20 ore
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 Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Competenze chiave europee Utilizzare i linguaggi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni	-Abilità di base Redigere la contabilità di settore Abilità avanzate -Interpretare i dati del bilancio d'esercizio -Interpretare il risultato economico d'esercizio	-Conoscenze di base Scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa -Contabilità elementari, sezionali e complesse -Bilancio d'esercizio Conoscenze avanzate -Interpretazione del bilancio d'esercizio -Indici di bilancio e margini patrimoniali	La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative	40 ore
Competenze di base Adeguare la produzione e la vendita dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera in relazione alle richieste dei	- Abilità di base Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.	- Conoscenze di base Gestione economica dell'impresa ristorativa Gestione amministrativa dell'impresa ristorativa Conoscenze avanzate	L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative	40 ore

<p>mercati e della clientela</p> <p>Competenze avanzate Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Competenze chiave europee Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza ristorativa</p>	<p>Abilità e capacità avanzate -Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage costi) -Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa ristorativa</p>	Documentazione delle operazioni di gestione		
<p>Competenze di base Individuare le normative afferenti alla disciplina dei contratti del settore ristorativo</p> <p>Competenze avanzate -Applicare le normative che disciplinano le diverse tipologie contrattuali</p> <p>Competenze chiave europee Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche</p>	<p>-Abilità di base Utilizzare i principali contratti per la gestione dell'impresa ristorativa</p> <p>Abilità avanzate -Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento -Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture ristorative</p>	<p>-Conoscenze di base I principali contratti per la gestione dell'impresa ristorativa -Le certificazioni di qualità e le norme d'igiene nelle imprese ristorative</p> <p>Conoscenze avanzate I contratti atipici stipulati dall'impresa ristorativa</p>	I contratti delle imprese turistico-ristorative	35 ore
<p>Competenze di base Individuare le normative afferenti alla disciplina in materia di lavoro</p> <p>Competenze avanzate -Applicare le normative che disciplinano il lavoro</p> <p>Competenze chiave europee Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p>	<p>-Abilità di base Riconoscere i diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro</p> <p>-Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore</p> <p>Abilità avanzate -Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo.</p>	<p>-Conoscenze di base Conoscere in grandi linee il contratto di lavoro e le norme di sicurezza e prevenzione nelle imprese ristorative</p> <p>Conoscenze avanzate Il contratto di lavoro. Le diverse tipologie e le peculiari caratteristiche</p>	I contratti di lavoro	24 ore
<p>Competenze di base Individuare le normative afferenti alla disciplina in materia di sicurezza e prevenzione</p> <p>Competenze avanzate -Applicare le normative che disciplinano la sicurezza e la prevenzione</p> <p>Competenze chiave europee Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p>	<p>Abilità di base Individuare gli obblighi delle imprese e dei lavoratori in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro</p> <p>Abilità avanzate Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza dei luoghi di lavoro.</p>	<p>UDA – ASL La normativa su sicurezza e prevenzione nelle imprese ristorative</p>	4 ore	
<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 normative</p> <p>Competenze avanzate Adeguare la produzione e la</p>	<p>Abilità di base Individuare gli obblighi delle imprese e dei lavoratori in materia di consumo responsabile .</p> <p>Abilità avanzate Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento Individuare gli elementi procedurali delle strutture</p>	<p>UDA – PLURIDISCIPLINARE <i>"L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.</i></p>		

vendita di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi in relazione alle richieste del cliente Competenze chiave europee Saper valutare rischi e opportunità presenti nelle scelte di gestione delle imprese turistiche-ristorative	turistico-ristorative.	Somministrazione e vendita di bevande alcoliche ai minori.	
---	------------------------	--	--

Totale ore 165

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	⤴ 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		
⤴ Altro (specificare) _____		

4 - Strumenti

5.1 – Libri di testo

Autore	Titolo	volume	editore	Codice ISBN
Stefano Rascioni Fabio Ferriello	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE	2	TRAMONTANA	978 88 233 4768 7

5.2 – Altri strumenti da utilizzare

- ⤴ Sussidi multimediali
- ⤴ Appunti
- ⤴ Altro (specificare) _____

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: abituale scorretto.	Del tutto scorretta	Quasi nulle	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: partec. 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. ord.ria Assenze: nella norma Ritardi: sporadici Comportamento: 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	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:	Organica e ricca. Espone in modo brillante ed originale	Conoscenze analitiche, approfondite rielaborate e coordinate	Immediata. Intuitiva. Deduttiva. Anticipa le conclusioni e coglie nessi	Corrette anche per problemi molto complessi, senza	Riesce a cogliere problematiche minuziose di problemi	Riesce a riassumere bene i temi esaminati stabilendo collegamenti	Oltre alla capacità di agire in modo autonomo e responsabile nella risoluzione di problemi e

		rari Comportamento: esemplare: è modello e guida del gruppo classe			interdiscipl.	imprecisioni	anche molto complessi	efficaci in piena autonomia	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)
- ⤴ Temi
- ⤴ Saggi
- ⤴ Grafica
- ⤴ Analisi del testo
- ⤴ Relazioni
- ⤴ Prove pratiche
- ⤴ Verifiche orali programmate
- ⤴ 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) _____

Battipaglia, 10 dicembre 2018

Firma del docente

Prof.ssa Mariarosaria Falcone