



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

2019-2020

DOCENTE

Prof.ssa Antonella Ferro

DISCIPLINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

CLASSE: IV SEZIONE: B ENOGASTRONOMIA
INDIRIZZO: IPSEOA

1 - Analisi del contesto di partenza

1.1. – Dati storici.

Alunni iscritti 21	frequentanti 18	maschi 13	femmine 8	diversamente abili 1	Alunni ripetenti 4	alunni iscritti per la prima volta
-----------------------	--------------------	--------------	--------------	-------------------------	-----------------------	------------------------------------

1.2 – Situazione d'ingresso della classe:

livello	insufficiente	base	intermedio	avanzato	Non frequentanti
	14	4		0	3
% calcolata sui frequentanti	77.78%	22.22%			

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

MODULO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	TEMPI (ORE)
A I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative	Competenze di base <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Competenze avanzate <ul style="list-style-type: none"> Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Competenze chiave europee <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i linguaggi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni 	Conoscenze di base <ul style="list-style-type: none"> Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento Interesse e sconto Capitale proprio e capitale di debito Banca e sue funzioni Competenze avanzate <ul style="list-style-type: none"> Finanziamenti bancari Prestito obbligazionario Il contratto di leasing e di factoring 	Abilità di base <ul style="list-style-type: none"> Calcolare l'interesse semplice e il montante. Calcolare lo sconto mercantile, commerciale e il valore attuale commerciale Abilità avanzate <ul style="list-style-type: none"> Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione 	30
B La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative	Competenze di base <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Comprendere i dati nelle tabelle. Competenze avanzate <ul style="list-style-type: none"> Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Competenze chiave europee <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i linguaggi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni 	Conoscenze di base <ul style="list-style-type: none"> Sistema informativo aziendale Scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa Contabilità elementari, sezionali e complesse Contabilità generale Bilancio d'esercizio Conoscenze avanzate <ul style="list-style-type: none"> Interpretazione del bilancio d'esercizio Indici di bilancio e margini patrimoniali 	Abilità di base <ul style="list-style-type: none"> Redigere la contabilità di settore Abilità avanzate <ul style="list-style-type: none"> Interpretare i dati del bilancio d'esercizio Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa 	50

<p style="text-align: center;">C</p> <p style="text-align: center;">L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative</p>	<p>Competenze di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela <p>Competenze avanzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <p>Competenze chiave europee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza ristorativa 	<p>Conoscenze di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa • Metodi di calcolo dei costi • Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative <p>Conoscenze avanzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documentazione delle operazioni di gestione 	<p>Abilità di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redigere la contabilità di settore • Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative • Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative • Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative <p>Abilità avanzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost) • Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative • Interpretare i dati contabili amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa 	<p style="text-align: center;">35</p>
<p style="text-align: center;">D</p> <p style="text-align: center;">I contratti delle imprese turistico-ristorative</p>	<p>Competenze di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative di settore che disciplinano i processi dei servizi • Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <p>Competenze avanzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera <p>Competenze chiave europee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche 	<p>Conoscenze di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa di settore • Gestione dell'impresa turistico-ristorativa <p>Conoscenze avanzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documentazione delle operazioni di gestione 	<p>Abilità di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i principali contratti per la gestione dell'impresa ristorativa <p>Abilità avanzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la terminologia giuridica • Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento • Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative 	<p style="text-align: center;">24</p>
<p style="text-align: center;">E</p> <p style="text-align: center;">I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro.</p>	<p>Competenze di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione. <p>Competenze avanzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <p>Competenze chiave europee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi 	<p>Conoscenze di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mercato del lavoro • Reclutamento del personale • Retribuzione • Norme in materia di sicurezza del lavoro. <p>Conoscenze avanzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contratti di lavoro subordinato e autonomo • Foglio paga 	<p>Abilità di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro • Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo <p>Abilità avanzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e analizzare gli elementi della retribuzione • Compilare il foglio paga. 	<p style="text-align: center;">24</p>

<p style="text-align: center;">UDA – La cottura sottovuoto a bassa temperatura</p>	<p>Competenze di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli delle potenzialità e delle tecnologie rispetto alle realtà laboratoriali in cui vengono applicate. <p>Competenze avanzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservare e descrivere i fenomeni appartenenti alla realtà aziendale; analizzare e riconoscere le varie forme e concetti professionali di base. <p>Competenze chiave europee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Progettare Collaborare e partecipare. • Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttive ed economiche ed ambientali dell'innovazione scientifico-tecnologica e, in particolare il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali 	<p>Conoscenze di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche da fonti di vario genere <p>Conoscenze avanzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le specifiche attrezzature, strumenti, macchine che permettano la realizzazione di questa tecnica di cottura e si rendano efficienti anche dal punto di vista economico e della sostenibilità ambientale 	<p>Abilità di base</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adottare nell'ambito lavorativo comportamenti responsabili e rispettosi dell'ambiente di lavoro e della salute propria e degli altri. <p>Abilità avanzate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto agli altri. 	2
	Totale ore			165

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 <i>più</i>	2	Tramontana	978 88 233 6313 7

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 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. scont. 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 collet. 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 30/11/19

Firma del docente

Antonella Ferro