

PROGRAMMAZIONE DEL DIPARTIMENTO DI Discipline Giuridiche ed Economiche A.S. 2021-2022

INDIRIZZO DI STUDI:

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazioni:

Enogastronomia

Arte bianca e Pasticceria

Sala-bar e vendita

Accoglienza Turistica

Asse culturale storico-sociale

Discipline:

**Biennio: DIRITTO ED ECONOMIA
GEOGRAFIA**

**Triennio: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA / DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

Inquadramento generale delle Discipline Giuridiche ed Economiche con riferimento al profilo in uscita di indirizzo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Al termine del percorso, il Diplomato consegue i **risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi professionali** ed è quindi in grado di:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

Il Diplomato consegue inoltre i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" tenuto conto delle specificità delle sue articolazioni.

Nell'articolazione "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "**Sala-bar e vendita**", il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

In entrambe le articolazioni il Diplomato è in grado di:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Nell'articolazione "**Arte bianca e Pasticceria**", il Diplomato è in grado nello specifico di valorizzare

l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio e il Made in Italy. Nello specifico, è quindi in grado di:

- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

All'interno del percorso di studi, **le discipline Giuridiche ed Economiche appartengono all'Asse culturale storico-sociale, in forte collegamento con l'asse professionale** e contribuiscono al raggiungimento dei risultati di apprendimento comuni e tipici dell'indirizzo di studi "Enogastronomia e ospitalità alberghiera", tenuto conto delle specificità delle diverse articolazioni nelle quali il profilo è declinato. Di seguito, per ciascuna disciplina vengono esplicitati i **risultati intermedi di apprendimento al termine**:

- del primo biennio per **Diritto ed economia e Geografia,**

- del terzo, quarto e quinto anno per **Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva**

- del terzo, quarto e quinto anno per **Diritto e tecniche amministrative nell'articolazione Arte bianca e Pasticceria,**

declinati in competenze, abilità e conoscenze, descritte secondo i livelli del Quadro Nazionale delle Qualificazioni (QNQ) italiano, che tiene conto anche delle otto competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio europeo del 22/05/2018), indispensabili per la formazione di un Diplomato – Cittadino, in termini di sviluppo personale, occupabilità, inclusione sociale, cittadinanza attiva e uno stile di vita sostenibile e attento alla salute.

Tabella A - Quadro Nazionale delle Qualificazioni (QNQ) - Italia
(Allegato 1 al decreto interministeriale MLPS/MIUR 8 gennaio 2018)

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
BIENNIO 2	Conoscenze concrete, di base, di moderata ampiezza, finalizzate ad eseguire compiti semplici in sequenze diversificate.	Applicare saperi, materiali e strumenti per svolgere compiti semplici in sequenze diversificate, coinvolgendo abilità cognitive, relazionali e sociali necessarie per svolgere compiti semplici all'interno di una gamma definita di variabili di contesto. Tipicamente: MEMORIA e PARTECIPAZIONE	Eeguire i compiti assegnati secondo criteri prestabiliti, assicurando la conformità delle attività svolte, sotto supervisione per il conseguimento del risultato, in un contesto strutturato, con un numero limitato di situazioni diversificate.

TERZO ANNO 3	Gamma di conoscenze, prevalentemente concrete, con elementi concettuali finalizzati a creare collegamenti logici. Capacità interpretativa.	Utilizzare anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, materiali e strumenti per raggiungere i risultati previsti, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione che facilitano l'adattamento nelle situazioni mutevoli. Tipicamente: COGNIZIONE, COLLABORAZIONE e ORIENTAMENTO AL RISULTATO	Raggiungere i risultati previsti assicurandone la conformità e individuando le modalità di realizzazione più adeguate, in un contesto strutturato, con https://app.goto.com/meeting/990641549 situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
QUARTO ANNO 3/4	Conoscenze concrete e concettuali integrate, collegamenti logici e capacità interpretativa.	COGNIZIONE, COLLABORAZIONE e ORIENTAMENTO AL RISULTATO, PROBLEM SOLVING	Raggiungere i risultati previsti in un contesto strutturato e non
QUINTO ANNO 4	Ampia gamma di conoscenze, integrate dal punto di vista della dimensione fattuale e/o concettuale, approfondite in alcune aree. Capacità interpretativa.	Utilizzare, anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, prassi e protocolli, materiali e strumenti, per risolvere problemi, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione necessarie per superare difficoltà crescenti. Tipicamente: PROBLEM SOLVING, COOPERAZIONE E MULTITASKING	Provvedere al conseguimento degli obiettivi, coordinando e integrando le attività e i risultati anche di altri, partecipando al processo decisionale e attuativo, in un contesto di norma prevedibile, soggetto a cambiamenti imprevisti.

In linea con le indicazioni della Riforma degli istituti professionali, l'articolazione delle discipline in competenze, abilità e conoscenze è di seguito indicata quale orientamento per la **progettazione didattica-educativa del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe**, al fine di realizzare quella **personalizzazione dei percorsi** determinante per rispondere alle esigenze degli studenti in relazione alle proprie potenzialità, attitudini, interessi e stili di apprendimento ed elaborare il loro Progetto Formativo Individuale (PFI).

Le metodologie e gli strumenti che verranno utilizzati sono:

- la modularizzazione della didattica in **Unità di Apprendimento**, frutto di una segmentazione ragionata dei contenuti, ove possibile con la creazione di percorsi di apprendimento pluri ed interdisciplinari
- l'utilizzo di una **didattica partecipativa e laboratoriale**, basata su compiti di realtà, agire in situazione, soluzione di problemi
- la valorizzazione delle competenze e delle esperienze maturate dagli studenti attraverso i **Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento** attivati sin dalla seconda annualità e in particolare il terzo e quarto anno
- nel quinto anno, in particolare, la **risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio** e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

Modalità di valutazione

Tipologie: in itinere con osservazioni e prove semistrutturate, strutturate, test, questionari, simulazioni, esercitazioni sulla modulistica e al laboratorio di informatica, attività di ricerca, verifiche individuali e di gruppo, temi, relazioni, esercizi di calcolo, colloqui.

Ove necessario nelle verifiche saranno adottate le modalità previste nello svolgimento delle prove per le quali si rimanda al P.E.I. degli alunni interessati. Per gli alunni BES si adotteranno gli strumenti compensativi e le misure dispensative previste dal PDP e/o concordate dal CdC.

Numero: non meno di due a quadrimestre, scritte e/o orali.

Modalità del recupero in orario curriculare per colmare eventuali lacune: Il recupero viene effettuato sulle difficoltà espresse dai singoli alunni in itinere e durante la pausa didattica (dopo lo scrutinio del primo quadrimestre) con attività/esercizi di potenziamento, spiegazioni aggiuntive, peer tutoring.

Criteria di valutazione

Nella valutazione dell'alunno verranno considerati il livello di partenza e il progresso effettuato, la quantità e la qualità delle conoscenze acquisite, le capacità logico-espressive, di sintesi, di analisi e di rielaborazione, con riferimento anche al linguaggio specifico. Inoltre saranno presi in considerazione il comportamento nell'ambito scolastico, la frequenza, la partecipazione, l'interesse, l'impegno e inoltre l'attitudine alla professione.

Livello di sufficienza: sarà attribuito all'alunno in grado di orientarsi, anche se guidato dal docente, nelle tematiche trattate.

Livelli di valutazioni superiori: saranno attribuiti all'alunno in grado di:

- orientarsi autonomamente e con l'uso di un linguaggio tecnico appropriato (**discreto, buono**)
- rielaborare correttamente, con autonomia, senso critico e responsabilità le conoscenze e le competenze (**ottimo**).

Si riportano di seguito i **criteria e la griglia di valutazione** concordata a livello di Dipartimento, da integrare al quinto anno con le griglie di valutazione definite dall'Istituto per l'esame di stato (seconda prova oppure orale, in base alla prova interessata).

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO OTTENUTO
Conoscenza, correttezza e completezza degli argomenti proposti	Non conosce gli argomenti	1	
	Conosce i contenuti in modo frammentario e approssimativo	2	
	Conosce i contenuti nei loro elementi di base	2,5	
	Conosce i contenuti in modo adeguato e pertinente	3,5	
	Conosce i contenuti in modo approfondito e completo	4	
Proprietà di linguaggio e correttezza espressiva	Nulla	0	
	Si esprime in modo impreciso e non sempre coerente	0,25	
	Si esprime in modo semplice anche se non sempre coordinato	0,5	
	Si esprime in modo efficace	0,75	
Competenza di organizzare contenuti in modo autonomo, logico e attuando gli opportuni collegamenti	Si esprime in modo appropriato, con proprietà di linguaggio	1	
	Non sa applicare e collegare gli argomenti	0,5	
	Non individua in modo pertinente concetti chiave e collegamenti	1	
	Individua concetti chiave e opera collegamenti sufficienti	1,5	
	Sviluppa concetti e opera collegamenti in modo adeguato	2	
Capacità di sviluppare i contenuti in modo sintetico ed esauriente	Sviluppa concetti e opera collegamenti in modo approfondito	3	
	Nessuna rielaborazione	0	
	Rielabora solo in parte gli argomenti	0,5	
	Rielabora in modo semplice gli argomenti	1	
	Rielabora in modo chiaro e corretto	1,5	
Rielabora in modo personale e autonomo	2		

DIRITTO ED ECONOMIA

Biennio

CLASSE PRIMA

UNITÀ DIDATTICA 1 • IL DIRITTO E LE NORME GIURIDICHE

COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	I fondamenti dell'ordinamento giuridico Le fonti normative e la loro gerarchia Le caratteristiche delle norme giuridiche L'efficacia delle norme giuridiche	Analizzare gli aspetti delle realtà personali e sociali confrontandoli con il dettato delle norme giuridiche Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia, riconoscendo nella Costituzione la legge fondamentale su cui si basa il sistema giuridico statale Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalla propria esperienza e dal contesto scolastico	Lettura guidata del libro di testo Lezione frontale Lettura di quotidiani Analisi di testi e di casi Ricerche in internet Ripasso attivo Verifiche immediate Verifiche sommative Compito di realtà	8

UNITÀ DIDATTICA 2 • SOGGETTI E OGGETTO DEL DIRITTO

COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)
--------------------	------------	---------	----------	-------------

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	I soggetti giuridici Il rapporto giuridico L'oggetto del diritto La classificazione dei beni	Riconoscere i diversi soggetti del diritto e le situazioni che possono intercorrere tra di essi Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato della norma giuridica Individuare quali beni, nel quotidiano, sono o possono formare oggetto del diritto	Lettura guidata del libro di testo Lezione frontale Lettura di quotidiani Analisi di testi e di casi Ricerche in internet Ripasso attivo Verifiche immediate Verifiche sommative Compito di realtà	10
---	--	--	--	----

P a g . 6 | 33

UNITÀ DIDATTICA 3 • LO STATO				
COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	Forme di Stato Forme di governo Lo Stato italiano e la sua struttura secondo la Costituzione, con particolare riferimento al territorio e al decentramento regionale Le forme di Stato nel rapporto cittadini governanti	Individuare le motivazioni che hanno portato alla scelta dell'attuale forma di Stato Analizzare i principi e gli strumenti che lo Stato adotta per assicurare a tutti i cittadini le medesime libertà e gli stessi diritti Individuare la varietà e l'articolazione delle funzioni pubbliche (locali e nazionali) in relazione agli obiettivi da perseguire	Lettura guidata del libro di testo Lezione frontale Lettura di quotidiani Analisi di testi e di casi Ricerche in internet Ripasso attivo Verifiche immediate Verifiche sommative Compito di realtà	10

UNITÀ DIDATTICA 4 • OGGETTO E SOGGETTI DELL'ECONOMIA				
COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Fondamenti dell'attività economica in relazione ai diversi soggetti economici (famiglie, impresa, Stato ed enti pubblici, enti no profit) e al loro rapporto con i beni economici Rapporti tra i diversi soggetti economici e le relazioni che da essi derivano Relazioni logiche esistenti tra reddito, risparmio e investimento	Individuare le esigenze e i bisogni fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati Mettere in relazione consequenziale gli effetti delle scelte dei soggetti economici Analizzare i comportamenti economici nelle realtà personali e sociali Riconoscere gli aspetti economici che connotano l'attività imprenditoriale	Lettura guidata del libro di testo Lezione frontale Lettura di quotidiani Analisi di testi e di casi Ricerche in internet Ripasso attivo Verifiche immediate Verifiche sommative Compito di realtà	10
--	---	--	--	----

Pag. 7 | 33

UNITÀ DIDATTICA 5 • IL MERCATO				
COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Concetto e funzione di mercato Forme di mercato ed elementi che le connotano Concetto di domanda e offerta e loro variazione in base al prezzo Concretezza delle diverse forme di mercato	Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari del mercato nelle sue diverse forme Riconoscere come funzionano nella realtà la domanda e l'offerta di un bene Calcolare il prezzo d'equilibrio ipotizzando le curve della domanda e dell'offerta di un bene	Lettura guidata del libro di testo Lettura dell'appendice <i>Come entrare nel mondo del lavoro</i> Lezione frontale Lettura di quotidiani Analisi di testi e di casi Ricerche in internet Ripasso attivo Verifiche immediate Verifiche sommative Compito di realtà	10

UNITÀ DIDATTICA 6 • LA PRODUZIONE E L'IMPRESA				
COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Impresa e imprenditore sotto il profilo economico, con particolare riferimento ai settori produttivi e alle dimensioni d'impresa I fattori della produzione e gli elementi che li connotano Determinazione dei costi di produzione e del prezzo di vendita	Riconoscere gli aspetti economici che connotano l'attività imprenditoriale Riconoscere i tipi d'impresa, a seconda delle dimensioni e della proprietà Individuare i fattori della produzione e differenziarli per natura e tipo di remunerazione Distinguere e calcolare i diversi costi di produzione	Letture guidate del libro di testo Letture dell'appendice <i>Come entrare nel mondo del lavoro</i> Lezione frontale Letture di quotidiani Analisi di testi e di casi Esercitazioni con calcoli Ricerche in internet Ripasso attivo Verifiche immediate Verifiche sommative Compito di realtà	4
--	--	---	--	---

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO – CLASSE PRIMA

1. Conoscere il significato di norma giuridica e comprendere le caratteristiche che la distinguono da altre norme sociali
2. Comprendere il significato di fonti del diritto e la loro collocazione nella gerarchia
3. Comprendere l'importanza di essere soggetti del diritto e distinguere la capacità giuridica dalla capacità di agire
4. Riconoscere il ruolo dello Stato come regolatore della vita sociale e saper distinguere gli elementi costitutivi che lo compongono
5. Comprendere l'importanza dell'attività economica e riconoscere i diversi ruoli svolti dagli operatori economici
6. Conoscere e saper distinguere le principali forme di mercato
7. Riconoscere, con riferimento anche a situazioni reali, la relazione tra domanda, offerta e prezzo.

CLASSE SECONDA

UNITÀ DIDATTICA 1 • LA COSTITUZIONE ITALIANA				
COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	Il concetto di Costituzione La nascita della Costituzione italiana I caratteri della Costituzione italiana Costituzione e cittadinanza: i principi fondamentali	Comprendere il contest storico che ha portato alla nascita della Costituzione Comprendere la realtà alla luce dei principi fondamentali costituzionali Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino	Lettura guidata del libro di testo Lezione frontale Lettura di quotidiani Lettura del testo della Costituzione Analisi di testi e di casi Ricerche in internet Ripasso attivo Verifiche immediate Verifiche sommative Compito di realtà	10
---	--	---	--	----

UNITÀ DIDATTICA 2 • LIBERTÀ, DIRITTI E DOVERI DEL CITTADINO

COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	I diritti di libertà individuali e collettivi I diritti nei rapporti etico-sociali I fondamenti dell'attività economica, del lavoro e della proprietà I rapporti politici I doveri	Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato della norma giuridica Individuare i diritti e i doveri del cittadino e applicarli a situazioni reali Conoscere le forme di tutela previste dallo Stato nei confronti della persona intesa come individuo e come cittadino Individuare gli strumenti con cui lo Stato riconosce i diritti, le libertà e i doveri dei cittadini nel progetto politico costituzionale Riconoscere gli aspetti giuridici che connotano l'iniziativa economica e il valore e il significato del diritto di proprietà	Lettura guidata del libro di testo Lettura dell'appendice <i>Come entrare nel mondo del lavoro</i> Lezione frontale Lettura di quotidiani Lettura del testo della Costituzione Analisi di testi e di casi Ricerche in internet Ripasso attivo Verifiche immediate Verifiche sommative Compito di realtà	10

UNITÀ DIDATTICA 3 • L'ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA

COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)
--------------------	------------	---------	----------	-------------

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento o dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana Concetto e funzioni del Parlamento e del Governo Concetto e funzioni della magistratura: i procedimenti giudiziari Funzioni del Presidente della Repubblica e della Corte costituzionale	Individuare la varietà e l'articolazione delle funzioni pubbliche in relazione agli obiettivi da conseguire Identificare le diverse funzioni degli organi dello Stato Individuare le funzioni del Presidente della Repubblica Determinare i diversi procedimenti giudiziari	Lettura guidata del libro di testo Lezione frontale Lettura di quotidiani Lettura del testo della Costituzione Analisi di testi e di casi Ricerche in internet Ripasso attivo Verifiche immediate Verifiche sommative Compito di realtà	20
---	--	--	---	----

UNITÀ DIDATTICA 4 • ENTI LOCALI E UNIONE EUROPEA

COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	Istituzioni locali, nazionali e Unione europea Le competenze degli enti locali e il decentramento amministrativo L'organizzazione amministrativa dello Stato	Individuare la varietà e l'articolazione delle funzioni pubbliche (locali e nazionali) in relazione agli obiettivi da conseguire Individuare la specificità delle diverse funzioni degli enti locali Individuare i principi su cui si basa l'attività amministrativa dello Stato Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione europea	Lettura guidata del libro di testo Lezione frontale Lettura di quotidiani Lettura del testo della Costituzione Analisi di testi e di casi Ricerche in internet Ripasso attivo Verifiche immediate Verifiche sommative Compito di realtà	10

UNITÀ DIDATTICA 5 • LO STATO E L'ECONOMIA

COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)
--------------------	------------	---------	----------	-------------

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	<p>Concetti di bisogno, di individualità e di collettività</p> <p>Fondamenti dell'attività economica dello Stato e della funzione della politica economica</p> <p>Articolazione dell'attività dello Stato come fornitore di servizi</p> <p>Strumenti utilizzati dallo Stato per procacciarsi i mezzi per produrre i servizi</p>	<p>Individuare le motivazioni dell'intervento dello Stato nell'economia</p> <p>Individuare la varietà e l'articolazione delle funzioni pubbliche in relazione agli obiettivi da conseguire</p> <p>Individuare e analizzare la varietà degli strumenti utilizzati dallo Stato per svolgere la sua attività</p> <p>Individuare nel proprio quotidiano esempi di attività dello Stato</p>	<p>Lettura guidata del libro di testo</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lettura di quotidiani</p> <p>Analisi di testi e di casi</p> <p>Ricerche in internet</p> <p>Ripasso attivo</p> <p>Verifiche immediate</p> <p>Verifiche sommative</p> <p>Compito di realtà</p>	10
--	---	--	---	----

UNITÀ DIDATTICA 6 • EVOLUZIONE DEI SISTEMI ECONOMICI				
COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)
Riconoscere le caratteristiche e essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	<p>Strutture dei sistemi economici e loro dinamiche</p> <p>Analisi delle premesse e dei fondamenti storici del sistema capitalistico</p> <p>Le reazioni al sistema capitalistico e la sua conseguente evoluzione</p> <p>Nascita ed evoluzione del sistema collettivista</p> <p>Analisi dei sistemi economici moderni</p>	<p>Individuare varietà, specificità e dinamiche dei diversi sistemi economici</p> <p>Collocare storicamente le informazioni acquisite</p> <p>Identificare i diversi sistemi economici da alcuni elementi di base (i concetti di lavoro, equity e funzione dello Stato)</p>	<p>Lettura guidata del libro di testo</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lettura di quotidiani</p> <p>Analisi di testi e di casi</p> <p>Ricerche in internet</p> <p>Ripasso attivo</p> <p>Verifiche immediate</p> <p>Verifiche sommative</p> <p>Compito di realtà</p>	8

UNITÀ DIDATTICA 7 • LA MONETA				
COMPETENZE DI BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ	ATTIVITÀ	TEMPI (ore)

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	<p>Significato di moneta e sue funzioni</p> <p>Valore della moneta e conseguente andamento dei prezzi: l'inflazione</p> <p>Mercato della moneta e andamenti che lo caratterizzano</p> <p>Mercato finanziario e collegamenti con il mercato monetario</p> <p>Tipi di moneta con particolare riferimento alla moneta europea</p>	<p>Riconoscere le funzioni dei diversi tipi di moneta ed esemplificarli traendo notizie dalla realtà familiare</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali del mercato della moneta</p> <p>Individuare gli effetti delle variazioni del valore della moneta nella vita quotidiana dei soggetti economici</p>	<p>Lettura guidata del libro di testo</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lettura di quotidiani, pagina economica</p> <p>Analisi di testi e di casi</p> <p>Ricerche in internet</p> <p>Ripasso attivo</p> <p>Verifiche immediate</p> <p>Verifiche sommative</p> <p>Compito di realtà</p>	9
--	--	---	---	---

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO – CLASSE SECONDA

1. Percepire la Costituzione come strumento di partecipazione democratica e conoscerne l'origine, i caratteri, la struttura e i principi fondamentali
2. Distinguere i principali organi dello Stato e conoscere le funzioni essenziali degli stessi
3. Conoscere le fasi fondamentali dell'iter legislativo
4. Distinguere i diversi enti locali
5. Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione europea e sapere quali sono state le tappe fondamentali del processo di integrazione europea
6. Comprendere le principali motivazioni dell'intervento dello Stato in economia e distinguere gli strumenti essenziali attraverso i quali lo Stato agisce
7. Distinguere i diversi sistemi economici e conoscere le caratteristiche principali di ognuno di essi

GEOGRAFIA

Biennio

Il docente di "Geografia generale ed economica" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso biennale, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati, il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le seguenti competenze di base:

- Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e

riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.

	CONOSCENZE	ABILITA'
Strumenti della geografia	<ul style="list-style-type: none"> o Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici. 	<ul style="list-style-type: none"> o Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle, anche attraverso strumenti informatici
Problemi globali	<ul style="list-style-type: none"> o Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali ed antropici. o Classificazione dei climi e ruolo dell'uomo nei cambiamenti climatici. o Processi e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo (globalizzazione economica, aspetti demografici, energetici e geopolitici). Esempificazioni e comparazioni significative tra alcuni Stati e contesti regionali. o Sviluppo sostenibile: ambiente, società, economia (inquinamento, disuguaglianze). 	<ul style="list-style-type: none"> o Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. o Analizzare il rapporto uomo-ambiente attraverso le categorie spaziali e temporali. o Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo.
Geografia regionale	<ul style="list-style-type: none"> o Caratteristiche fisico-ambientali, socio culturali, economiche e geopolitiche relative a: <ul style="list-style-type: none"> • Italia e regioni italiane; • Europa e sue articolazioni regionali; • Continenti extra-europei: esemplificazioni di alcuni Stati. 	

QUADRO ORARIO:

- o 1 ora alla settimana_ classi prime;
- o 1 ora alla settimana_ classi seconde.

CONTENUTI _ classi prime

I QUADRIMESTRE

LE BASI DELLA GEOGRAFIA

Cosa studia la geografia, perché studiare la geografia e le parole chiave. Il metodo geografico, l'uso di dati, tabelle e grafici,

l'orientamento. La lettura dei dati statistici

L'ITALIA

Caratteristiche fisico- ambientali

Le caratteristiche socio-culturali, turistiche ed economiche

L'Italia delle regioni e delle città (approfondimento individuale) La popolazione e l'economia italiana

L'EUROPA

Le caratteristiche fisico- ambientali

Il quadro sociale, culturale, turistico ed economico

Europa politica: Stati e Capitali (approfondimento individuale) La formazione dell'Unione Europea e le politiche comunitarie

II QUADRIMESTRE

I CONTINENTI EXTRAEUROPEI:

AFRICA_ ASIA_ AMERICHE_ OCEANIA e le terre polari

Il quadro ambientale, sociale e culturale, economico e geopolitico Artide e Antartide

GLOBALIZZAZIONE

La globalizzazione: le sue radici e i protagonisti.
Aspetti positivi e negativi della globalizzazione

CONTENUTI _ classi seconde

Pag. 13 | 33

I QUADRIMESTRE

Ripasso:

Italia fisica e politica

Europa fisica e politica

I CONTINENTI EXTRAEUROPEI:

Uno sguardo d'insieme al continente africano, asiatico, americano. Cenni sull'Oceania e Artide ed Antartide

II QUADRIMESTRE

DEMOGRAFIA

La popolazione e la questione migratoria
la popolazione continua a crescere
speranza di vita e declino demografico
le migrazioni interne ed internazionali

URBANIZZAZIONE

la crescita della popolazione urbana
dalle città alle megalopoli (approfondimento individuale)

RISORSE E SVILUPPO SOSTENIBILE

I principali climi e ambienti della terra
Fonti energetiche non rinnovabili e rinnovabili
I principali problemi ambientali
Rifiuti: produzione e smaltimento
Crescita e sviluppo sostenibile

STRUMENTI UTILIZZATI PER LA DIDATTICA

METODOLOGIE

- lezione partecipata per introdurre ed impostare gli argomenti;
- utilizzo della piattaforma "Classroom" per condividere con gli studenti il materiale, i link di video, lezioni, ed altro.
- analisi del testo per lo sviluppo e/o il potenziamento dell'acquisizione del linguaggio specifico e quello relativo alla comprensione e alla produzione;
- lavori in piccolo gruppo (2/3 persone) e ricerche individuali, sia per favorire la socializzazione all'interno del gruppo-classe, sia per sviluppare le capacità di gestione personale dello studio dello studente;
- percorsi individualizzati e attività di recupero e di sostegno, nei diversi periodi dell'anno scolastico, per gli studenti in difficoltà.

MATERIALI DIDATTICI

- Testi in adozione:
 - classi prime: "Il nuovo professione geografo" ed. Loescher;
 - classi seconde: "Ora geo", ed. De Agostini.
- mappe/power point/appunti semplificati forniti dal docente;

- laboratorio d'informatica per l'esercitazione su carte geografiche (giochi geografici on line) e per svolgere lavoro di ricerca individuale/piccolo gruppo.
- lim per visione documentari, video lezioni, film ecc
- approfondimenti su argomenti trattati- attraverso libri, riviste, ecc.

CRITERI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE

I criteri per l'attribuzione del voto terranno conto delle conoscenze, delle abilità e delle competenze raggiunte secondo una fascia di valutazione in decimi, da 2 a 10, secondo la seguente scala:

Voto	Conoscenze/abilità/competenze
9/10	<ul style="list-style-type: none"> · Conoscenza integrale dei contenuti; · Ottime capacità comunicative e ricco uso del linguaggio specifico; · Capacità di analisi e sintesi; · Capacità di individuare relazioni tra diversi contenuti ed eventuali collegamenti con altre materie
8	<ul style="list-style-type: none"> · Conoscenza completa e abbastanza approfondita dei contenuti; · Buone capacità comunicative e uso sicuro del linguaggio specifico; · Capacità di individuare relazioni tra diversi contenuti ed eventuali collegamenti con altre materie
7	<ul style="list-style-type: none"> · Conoscenza dei contenuti essenziali e anche di alcuni contenuti di approfondimento; · Discrete capacità comunicative e uso del linguaggio specifico anche se con qualche incertezza;
6	<ul style="list-style-type: none"> · Conoscenze dei contenuti essenziali; · Capacità di esprimersi con chiarezza
5	<ul style="list-style-type: none"> · Conoscenze parziali, assenza di qualche elemento fondamentale; · Linguaggio non sempre appropriato
4	<ul style="list-style-type: none"> · Assenza o gravi lacune sui contenuti fondamentali; · Povertà di lessico

2/3	<ul style="list-style-type: none"> · Presentazione elaborato in bianco e/o mancata presentazione del compito; · Rifiuto a rispondere alle domande durante colloquio orale
-----	---

Se nel corso dell'a.s. si ritenesse opportuno proporre griglie diverse da quella sopra presentata, esse verranno allegare all'elaborato.

Per quanto riguarda la valutazione degli alunni BES si farà riferimento al PEI/PDP.

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE e DI VERIFICA

Verifiche scritte:

- Una e/o due verifiche in classe per quadrimestre:

1. tipologia di verifica strutturata: quesiti vero/falso, domande a scelta multipla, a collegamento, a completamento, oppure
 2. svolgimento di un elaborato su tematiche geografiche trattate in classe
- Correzione e valutazione dei compiti assegnati per casa.

Verifiche orali:

- esposizione del lavoro di approfondimento assegnato dall'insegnante_ uno a quadrimestre;
- interrogazione individuale;
- partecipazione attiva in classe nel corso delle lezioni da parte dello studente

Ove necessario nelle verifiche saranno adottate le modalità previste nello svolgimento delle prove per le quali si rimanda al P.E.I. degli alunni interessati.

Per gli alunni DSA e BES si adotteranno gli accorgimenti del caso previsti dai PDP elaborati dai consigli di Classe.

Articolazioni:
ENOGASTRONOMIA – SALA-BAR E VENDITA - ACCOGLIENZA TURISTICA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA

Classi 3[^]

Libro di testo adottato: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP, vol. 1**
 autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Editore Tramontana.

Ore: 4 ore settimanali .

Attività di accoglienza e di allineamento:

- Presentazione del programma previsto, individuazione degli obiettivi, degli strumenti di studio e delle modalità di valutazione e di recupero.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

UDA 1 – Gli strumenti di lavoro

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma di tabelle e grafica · Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi <ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali della matematica per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche (<i>collegamento area generale – comp. 12</i>) 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Discutere e confrontare diversi fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea elaborando e rappresentando dati. · Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, finanziario e di riparto per risolvere i problemi che si presentano nella gestione delle imprese turistico ristorative · Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati 	<ul style="list-style-type: none"> · Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento · Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale · Tabelle e grafici.
ATTIVITA'	TEMPI

E	

Tabella formattata

UDA 2 – Il turismo e il mercato turistico

Competenze

- Utilizzare tecniche di raccolta, elaborazione ed analisi delle informazioni per la produzione/ costruzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e turistico-alberghieri · Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Identificare le relazioni tra le caratteristiche geografiche, socio-demografiche e lo sviluppo del proprio territorio, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati (*collegamento area generale – comp. 3*).
- Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento (*collegamento area generale – comp. 6*).

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Descrivere e analizzare un territorio, le sue caratteristiche, attrazioni e fenomeni sociali, economici e turistici e le sue evoluzioni nel tempo · Distinguere le caratteristiche del mercato turistico · Identificare le dinamiche del mercato turistico · Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio · Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti 	<ul style="list-style-type: none"> · Il turismo · Il mercato turistico · La domanda turistica: caratteristiche e come si misura · L'offerta turistica: le imprese che la compongono e come si misura · Evoluzione dei sistemi politico istituzionali ed economico produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali, culturali e turistici

UDA 3 – La costituzione e la gestione dell'impresa

Competenze	
<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 e organizzare la gestione dell'impresa turistico-ristorativa in relazione alla forma giuridica, alla domanda dei mercati e alle risorse economico, patrimoniali e finanziarie. · Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento (<i>collegamento area generale – comp. 10</i>). 	
Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> · Distinguere e interpretare le diverse tipologie di attività economica e azienda · Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione · Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica · Individuare le operazioni della gestione aziendale · Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa · Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> · Attività economica · Azienda e sue tipologie · Soggetti interni ed esterni all'azienda · Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio. · Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio · Forme giuridiche d'impresa · Soggetto giuridico e soggetto economico · Operazioni di gestione · Tecniche di base di organizzazione e gestione aziendale · Equilibrio monetario ed economico · Patrimonio e Situazione patrimoniale.
---	---

UDA 4 – I documenti delle operazioni di gestione

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare tecniche di gestione economico- finanziaria a supporto dei processi di approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti/servizi delle imprese turistico-ristorative · Documentare le attività relative a situazioni professionali di vendita e di acquisto nel rispetto della normativa civilistica e fiscale · Utilizzare i principali strumenti di regolamento, individuando differenze e opportunità · Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali. 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative · Applicare la normativa civilistica e fiscale (IVA) · Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa · Compilare la documentazione della compravendita e del regolamento della compravendita 	<ul style="list-style-type: none"> · Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa · Documentazione della compravendita · Strumenti di regolamento della compravendita.

Unità di Apprendimento Interdisciplinare – PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (in raccordo a Qualifica regionale - allegato)

Con specifico riferimento alle articolazioni “Enogastronomia” e “Sala-bar e vendita”

UDA 5 – Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative

Competenze

- Utilizzare 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 e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra colleghi
- Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di reporting aziendale sotto supervisione.

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa e dei processi caratteristici dell'impresa turistico-ristorativa, individuando il ruolo del personale nei diversi settori · Applicare la normativa nei contesti di riferimento · Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa · Redigere la contabilità di settore. 	<ul style="list-style-type: none"> · Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa · Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa · Documentazione e analisi delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa

<ul style="list-style-type: none"> · Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio · Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza
--

<ul style="list-style-type: none"> · Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). · Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).

Con specifico riferimento alle articolazioni "Accoglienza turistica"

UDA 5 – Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese ricettive e di viaggio

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione e organizzazione di servizi e prodotti di accoglienza turistico – alberghiera coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati · Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra colleghi · Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di reporting aziendale sotto supervisione, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria delle imprese turistiche. 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa e dei processi caratteristici delle imprese ricettive e di viaggio, individuando il ruolo del personale nei diversi settori · Applicare la normativa nei contesti di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> · Organizzazione delle risorse umane delle imprese ricettive e di viaggio · Gestione amministrativa ed economica delle imprese ricettive e di viaggio

<ul style="list-style-type: none"> · Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese ricettive e di viaggio · Redigere la contabilità di settore · Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività 	<ul style="list-style-type: none"> · Documentazione e analisi delle operazioni di gestione delle imprese ricettive e di viaggio · Tecniche di ascolto attivo del cliente.
--	---

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. 	
Abilità	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> · Redigere un itinerario

Unità di Apprendimento Interdisciplinare – NELLE TERRE DI ROSSINI E RAFFAELLO (in raccordo a Qualifica regionale - allegato)

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Conoscere le attrattive e i beni storico artistici e i prodotti tipici del territorio · Conoscere il prodotto turistico ed il mercato turistico · Saper consigliare e dare informazioni agli ospiti · Conoscere le statistiche sul turismo 	

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Saper distinguere le caratteristiche della domanda turistica · Distinguere gli elementi che compongono l'offerta turistica di una località · Capire l'importanza economica del turismo per una località e nazione · Saper calcolare la capacità ricettiva, le presenze e gli arrivi, la permanenza media, l'indice di occupazione e il rapporto di composizione · Saper leggere e realizzare tabelle e grafici sulle statistiche sul turismo · Capire l'importanza del confronto dei dati statistici 	<ul style="list-style-type: none"> · Conoscere la domanda turistica (definizione, tipologie e caratteristiche) · Conoscere i beni e i servizi turistici · Conoscere l'offerta turistica (definizione, composizione e caratteristiche) · Conoscere il prodotto turistico (definizione, distinzione e caratteristiche) · Conoscere dal punto di vista economico l'importanza dell'industria turismo · Conoscere le statistiche e le ricerche del turismo · Conoscere i dati statistici del turismo della propria località e in albergo · Conoscere le tipologie di grafici

OBIETTIVI MINIMI

(Obiettivi ai quali viene attribuito una valutazione di sufficienza)

Per il raggiungimento degli obiettivi minimi si fa riferimento ai criteri e alla griglia di valutazione presente nel PTOF d'istituto, condivisa e articolata a livello di Dipartimento:

Conoscenze: conosce gli elementi di base dei contenuti disciplinari trattati

Competenze: individua i concetti chiave, li espone in modo semplice e opera alcuni collegamenti anche se non sempre in modo autonomo

Abilità: esegue compiti semplici e rielabora gli argomenti in modo semplice, anche se guidato dal docente.

Nello specifico, **gli obiettivi minimi si intendono raggiunti quando l'alunno è in grado di orientarsi, anche se guidato dal docente, nelle tematiche sotto menzionate.**

Eseguire semplici calcoli con l'uso di proporzioni, percentuali, riparto e formule finanziarie

- Comprendere il significato di una tabella e di grafico semplice
 - Riconoscere gli elementi fondamentali del mercato turistico
 - Riconoscere gli elementi fondamentali di un'azienda e le tipologie di attività economiche
 - Conoscere gli aspetti essenziali della gestione d'impresa
 - Individuare gli aspetti fondamentali della forma giuridica che può assumere un'impresa
 - Conoscere gli aspetti fondamentali dell'imposta sul valore aggiunto
 - Saper compilare una semplice fattura e documento di trasporto e consegna
- Conoscere gli elementi fondamentali delle diverse tipologie di strumenti di regolamento
- Saper compilare un assegno e una cambiale, utilizzare un bonifico e il servizio Ri.Ba
- Conoscere gli elementi organizzativi e gestionali fondamentali di un'impresa del settore di riferimento, in base all'articolazione del profilo (ristorative, ricettive, di viaggio).

Classi 4^

Libro di testo adottato: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE piu'**, vol. 2
 autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Editore Tramontana.

Ore: 5 ore settimanali ; Classe Quarta accoglienza : n. 6 ore settimanali.

Attività di accoglienza e di allineamento:

- Presentazione del programma previsto, individuazione degli obiettivi, degli strumenti di studio e delle modalità di valutazione e di recupero.
- Ripasso di concetti fondamentali del terzo anno: l'impresa e la gestione, la compilazione della fattura e i principali strumenti di regolamento

RISULTATI DI APPRENDIMENTO**UDA 1 - I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative**

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali del calcolo aritmetico, algebrico e finanziario per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche · Supportare le attività di reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di finanziamento, perseguendo obiettivi di equilibrio economico e finanziario · Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi inerenti il fabbisogno finanziario di un'impresa. 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione dell'impresa · Calcolare l'interesse e il montante · Calcolare lo sconto commerciale e il valore attuale. 	<ul style="list-style-type: none"> · Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento · Capitale proprio e capitale di debito · Banca e sue funzioni principali · Alcuni finanziamenti bancari · Interesse e montante · Sconto commerciale e valore attuale.

UDA 2 – La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Redigere relazioni e documentare l'andamento dell'azienda attraverso situazioni e analisi patrimoniali, finanziarie ed economiche relative a contesti professionali semplici · Applicare tecniche di reporting aziendale, perseguendo obiettivi di redditività, solidità e solvibilità · Supportare l'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere (<i>specifica dell'articolazione "Accoglienza turistica"</i>). 	
Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> · Redigere la contabilità di settore · Interpretare i principali dati contabili dell'impresa turistico-ristorativa · Redigere e interpretare i principali dati del bilancio d'esercizio · Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati. 	<ul style="list-style-type: none"> · Sistema informativo aziendale: aspetti generali · Scritture contabili dell'impresa turistico-ricettiva: le più comuni · Contabilità elementari, sezionali e complesse · Contabilità generale · Bilancio d'esercizio: scopi, composizione, destinatari e redazione nelle sue voci essenziali · Indici di bilancio economici, patrimoniali e finanziari
--	--

UDA 3 - L'analisi dei costi e la redditività delle imprese turistico-ristorative

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. · Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività · Utilizzare tecniche di lavorazione e i più comuni strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera · Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue management, perseguendo obiettivi di equilibrio economico. 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato · Classificare e configurare i principali costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio · Calcolare il prezzo di vendita di un prodotto/servizio · Determinare il punto di pareggio di un'impresa 	<ul style="list-style-type: none"> · Contabilità gestionale: definizione e scopi · Principali classificazioni, configurazioni e metodi di calcolo dei costi (direct e full costing) · Punto di pareggio (break even point) e diagramma di redditività · Food and beverage cost

<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare le principali tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost) e controllare la qualità dell'offerta preventiva · Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> · Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita · Fissazione del prezzo di vendita e politica di sconti per la clientela.
---	---

UDA 4 – I contratti delle imprese turistico ristorative e la qualità totale

Competenze

<ul style="list-style-type: none"> · Applicare la normativa di settore · Utilizzare i più comuni strumenti contrattuali relativi alla produzione e vendita dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e turistico-alberghieri · Partecipare alla progettazione di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e in un'ottica di qualità e di miglioramento. 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Comprendere e utilizzare la terminologia giuridica · Individuare gli elementi fondamentali e le differenze dei principali contratti del settore turistico-ristorativo · Individuare gli elementi procedurali fondamentali di un'impresa orientata alla qualità totale e certificazione qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> · Elementi essenziali e principali tipologie di contratto · Principali tipologie di contratto del settore ristorativo · Contratto d'albergo e di viaggio (<i>specifiche dell'articolazione "Accoglienza turistica"</i>) · Qualità totale: definizione, norme ISO e certificazioni.

UDA 5 - I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro

Competenze
<ul style="list-style-type: none"> · Riconoscere il funzionamento del mercato e del rapporto di lavoro · Redigere e documentare i principali elementi della retribuzione e del foglio paga relativi a situazioni professionali individuali · Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Comprendere gli elementi fondamentali e procedurali del mercato del lavoro · Riconoscere i diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e i principali contratti di lavoro del settore · Riconoscere gli elementi della retribuzione e compilare il foglio paga · Comprendere il linguaggio giuridico di base · Applicare le principali norme sulla sicurezza del lavoratore e del cliente in azienda. 	<ul style="list-style-type: none"> · Mercato del lavoro: in generale · Modalità di reclutamento del personale · Principali contratti di lavoro <ul style="list-style-type: none"> · subordinato e autonomo · Retribuzione: composizione e lettura di una busta paga · Principali norme in materia di Sicurezza nelle imprese turistico ristorative

Raccordi interdisciplinari:

Alcuni argomenti verranno analizzati anche da un punto di vista matematico (calcoli del break even point, interesse, montante, sconto, valore attuale, quozienti e margini, diagrammi, grafici), con applicazioni specifiche al loro settore professionale e utilizzando terminologia specifica essenziale in lingua inglese.

OBIETTIVI MINIMI

(Obiettivi ai quali viene attribuito una valutazione di sufficienza)

Per il raggiungimento degli obiettivi minimi si fa riferimento ai criteri e alla griglia di valutazione presente nel PTOF d'istituto, condivisa e articolata a livello di Dipartimento:

Conoscenze: conosce gli elementi di base dei contenuti disciplinari trattati

Competenze: individua i concetti chiave, li espone in modo semplice e opera alcuni collegamenti, anche se non sempre in modo autonomo

Abilità: esegue compiti semplici e rielabora gli argomenti in modo semplice, anche se guidato dal docente.

Nello specifico, **gli obiettivi minimi si intendono raggiunti quando l'alunno è in grado di orientarsi, anche se guidato dal docente, nelle tematiche sotto menzionate.**

- Individuare le principali forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione · Saper eseguire semplici calcoli relativi all'interesse, al montante, al tasso di sconto e al valore attuale
- Conoscere i documenti obbligatori e le principali scritture contabili dell'impresa turistico ristorativa: acquisti, vendite, rapporti con le banche, magazzino (generalità) · Sapere come si determina il costo e il prezzo di vendita di un prodotto/servizio turistico e ristorativo e il punto di pareggio
- Conoscere lo scopo e la struttura fondamentale di un bilancio d'esercizio · Saper compilare e comprendere il significato dei principali indici economico, patrimoniali e finanziari
- Conoscere i principali contratti del settore turistico-ristorativo
- Riconoscere gli elementi essenziali di una retribuzione, di un foglio paga e le principali norme sulla sicurezza sul lavoro.

Classi 5^

Libro di testo adottato: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE, UP vol. 3**

autori: **Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Editore Tramontana.**

(Articolazione: **Enogastronomia, sala vendita e Accoglienza turistica**) **Ore: 5 ore**

settimanali ; classe quinta accoglienza : 6 ore settimanali

Attività di accoglienza e di allineamento:

- Presentazione del programma previsto, individuazione degli obiettivi, degli strumenti di studio e delle modalità di valutazione e di recupero.
- Ripasso di concetti fondamentali del quarto anno: bilancio d'esercizio e analisi per indici, determinazione del costo di prodotto/servizio turistico-ristorativo e del prezzo di vendita, calcolo del punto di pareggio (break even point) e diagramma di redditività.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

UDA 1 – La pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione

Competenze	
<ul style="list-style-type: none">· Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi· Riconoscere e integrare i principali strumenti del processo di pianificazione, programmazione, gestione e controllo di un'impresa turistico-ristorativa· Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi · Redigere business plan relativi a situazioni professionali semplici, operando in équipe. · Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione · Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	
Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> · Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi · Individuare i target e gli indicatori di performance · Individuare le strategie e il vantaggio competitivo dell'impresa in relazione all'ambiente e ai concorrenti · Interpretare i dati contabili previsionali e di bilancio dell'impresa turistico-ricettiva con analisi semplici di indici e scostamenti · Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato · Classificare e prevedere i costi di un'azienda per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio, analizzare il loro rapporto con i ricavi, individuare il prezzo di vendita e il punto di pareggio · Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan · Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. 	<ul style="list-style-type: none"> · Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi · Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità · Pianificazione e programmazione aziendale · Vantaggio competitivo e controllo di gestione · Budget e controllo budgetario · Tecniche di programmazione e controllo dei costi. · Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. · Business plan · Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità · Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica · Tecniche di reportistica aziendale · Tecniche di analisi per indici.
--	---

UDA 2 – Il marketing

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati · Adeguare la produzione e la vendita dei servizi ristorativi e di ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici · Redigere semplici piani di marketing relativi a situazioni professionali individuali e di gruppo · Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera · Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati · Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse esigenze dei consumatori (<i>specifica delle articolazioni "Sala-bar e vendita" e "Accoglienza turistica"</i>). · Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale (<i>specifica dell'articolazione "Accoglienza turistica"</i>). 	
Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> · Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche · Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore di riferimento · Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento con attenzione agli strumenti digitali · Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. · Utilizzare il lessico e la fraseologia essenziale di settore anche in lingua straniera <p><u>Specifiche dell'articolazione "Accoglienza turistica"</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Collaborare alla progettazione e realizzazione di attività di promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio · Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. · Monitorare il grado di soddisfazione della clientela · Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care e post vendita. 	<ul style="list-style-type: none"> · Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico · Strategie e strumenti di comunicazione del prodotto orientati alle varie tipologie di clientela · Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) · Pianificazione di marketing e marketing plan · Lessico e fraseologia di settore anche in lingua inglese. · Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita · Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction <p><u>Specifiche dell'articolazione "Accoglienza turistica"</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · L'informazione turistica: dall'on site all'on line · Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali · Meccanismi di fidelizzazione del cliente e gestione dei reclami · Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela · Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.
--	--

UDA 3 – Il mercato turistico

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare le reti e gli strumenti informatici per ricercare ed elaborare dati sul mercato turistico e individuare le principali fonti normative in campo turistico-ristorativo · Analizzare un territorio e le sue potenzialità/criticità da un punto di vista turistico. · Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale. 	
Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> · Identificare e analizzare le caratteristiche del mercato turistico e interpretarne le dinamiche · Individuare i principali soggetti pubblici e privati, nazionali e internazionali del turismo · Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela · Individuare la normativa internazionale, comunitaria e nazionale di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. 	<ul style="list-style-type: none"> · Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale · Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore · Principali organismi nazionali, internazionali e della Comunità Europea di settore · Normativa sul turismo sostenibile · Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale e responsabilità.
--	---

UDA 4 – La normativa del settore turistico-ristorativo

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro, la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti · Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività · Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale · Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio · Riconoscere e utilizzare i più comuni strumenti contrattuali relativi alla produzione e vendita dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e turistico-alberghieri. 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Comprendere il linguaggio giuridico e distinguere tra certificazioni obbligatorie e volontarie · Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio · Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa HACCP. · Garantire la tutela e la sicurezza del cliente, individuando norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti · Individuare le principali norme che regolano i rapporti tra turisti/consumatori e imprese turistico-ristorative e dell'intermediazione. <p><u>Specifiche dell'articolazione "Accoglienza turistica"</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Predisporre contratti di viaggio e di trasporto. 	<ul style="list-style-type: none"> · Normativa sulla costituzione dell'impresa, · Normativa sulla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, · Normativa sull'igiene alimentare, responsabilità degli operatori di settore, tracciabilità dei prodotti, tutela e sicurezza del cliente · Normativa di tutela della privacy e norme volontarie sul Sistema Qualità ISO 9000 · Contratti delle imprese turistico-ristorative: ristorazione, catering, banqueting, franchising <p><u>Specifiche dell'articolazione "Accoglienza turistica"</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Contratti delle imprese di viaggio, vendita di pacchetto turistico, trasporto, albergo e deposito in albergo.

UDA 5 – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Interpretare i mutamenti delle abitudini alimentari e lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela · Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati · Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per promuovere il Made in Italy · Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale. 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari · Riconoscere e distinguere marchi di qualità alimentare · Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing e sviluppo sostenibile. 	<ul style="list-style-type: none"> · Abitudini alimentari ed economia del territorio · Marchi di qualità alimentare · Prodotti a chilometro zero. · <i>Specifiche "Accoglienza turistica":</i> pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità e con il territorio

Raccordi interdisciplinari:

Alcuni argomenti verranno analizzati anche da un punto di vista matematico (calcoli del break even point, percentuali, quozienti e margini, diagrammi, grafici), con applicazioni specifiche al loro settore professionale e utilizzando terminologia specifica essenziale in lingua inglese.

OBIETTIVI MINIMI

(Obiettivi ai quali viene attribuito una valutazione di sufficienza)

Per il raggiungimento degli obiettivi minimi si fa riferimento ai criteri e alla griglia di valutazione presente nel PTOF d'istituto, condivisa e articolata a livello di Dipartimento:

Conoscenze: conosce gli elementi di base dei contenuti disciplinari trattati

Competenze: individua i concetti chiave, li espone in modo semplice e opera alcuni collegamenti, anche se non sempre in modo autonomo

Abilità: esegue compiti semplici e rielabora gli argomenti in modo semplice, anche se guidato dal docente.

Nello specifico, **gli obiettivi minimi si intendono raggiunti quando l'alunno è in grado di orientarsi, anche se guidato dal docente, nelle tematiche sotto menzionate.**

- Ricercare, elaborare e interpretare le principali informazioni sul mercato turistico nazionale e internazionale
- Conoscere i principali soggetti e normative nazionali e internazionali che regolano il settore per promuovere e sviluppare un turismo integrato e sostenibile
- Conoscere il significato, le fasi e i principali strumenti del marketing strategico e operativo
- Sapere come si determina il costo e il prezzo di vendita di un prodotto/servizio turistico e ristorativo e il punto di pareggio
- Conoscere gli scopi e la struttura di un bilancio aziendale semplice
- Calcolare e comprendere il significato dei principali indici economico, patrimoniali e finanziari
- Conoscere e comprendere le fasi e gli strumenti del processo di pianificazione (piano aziendale), programmazione (budget d'esercizio), controllo di gestione e interventi correttivi
- Redigere il marketing plan di un'impresa turistico-ristorativa semplice
- Redigere il business plan di una situazione professionale semplice
- Conoscere le principali norme d'igiene alimentare, di tutela del consumatore, di riservatezza, di sicurezza e salute sul luogo di lavoro
- Conoscere i principali contratti del settore ristorativo
- Conoscere le principali tendenze in campo alimentare, i marchi di qualità alimentare e i

prodotti a km zero.

Articolazione:
ARTE BIANCA E PASTICCERIA
DIRITTO E TCNICHE AMMINISTRATIVE

Classi 3[^]

Libro di testo adottato: **PERCORSI DI PASTICCERIA PER IL TRIENNIO** integrato dal libro di testo :
GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP, vol. 1

autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Editore Tramontana.

Ore: 3 ore settimanali

Attività di accoglienza e di allineamento:

- Presentazione del programma previsto, individuazione degli obiettivi, degli strumenti di studio e delle modalità di valutazione e di recupero.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

UDA 1 – Gli strumenti di lavoro

Competenze	
<ul style="list-style-type: none">· Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma di tabelle e grafica· Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi<ul style="list-style-type: none">· Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali della matematica per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche (<i>collegamento area generale – comp. 12</i>)	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">· Discutere e confrontare diversi fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea elaborando e rappresentando dati.· Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, finanziario e di riparto per risolvere i problemi che si presentano nella gestione delle imprese turistico ristorative· Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati	<ul style="list-style-type: none">· Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento· Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale· Tabelle e grafici.

UDA 2 – Il turismo e il mercato turistico

Competenze

<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare tecniche di raccolta, elaborazione ed analisi delle informazioni per la produzione/ costruzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e turistico-alberghieri · Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici · Identificare le relazioni tra le caratteristiche geografiche, socio-demografiche e lo sviluppo del proprio territorio, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati (<i>collegamento area generale – comp. 3</i>). · Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento (<i>collegamento area generale – comp. 6</i>). 	
Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> · Descrivere e analizzare un territorio, le sue caratteristiche, attrazioni e fenomeni sociali, economici e turistici e le sue evoluzioni nel tempo · Distinguere le caratteristiche del mercato turistico · Identificare le dinamiche del mercato turistico · Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio · Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti 	<ul style="list-style-type: none"> · Il turismo · Il mercato turistico · La domanda turistica: caratteristiche e come si misura · L'offerta turistica: le imprese che la compongono e come si misura · Evoluzione dei sistemi politico istituzionali ed economico produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali, culturali e turistici
---	---

UDA 3 – La costituzione e la gestione dell'impresa

Competenze	
<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 e organizzare la gestione dell'impresa turistico-ristorativa in relazione alla forma giuridica, alla domanda dei mercati e alle risorse economico, patrimoniali e finanziarie. · Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento (<i>collegamento area generale – comp. 10</i>). 	
Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> · Distinguere e interpretare le diverse tipologie di attività economica e azienda · Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione · Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica · Individuare le operazioni della gestione aziendale · Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa · Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> · Attività economica · Azienda e sue tipologie · Soggetti interni ed esterni all'azienda · Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio. · Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio · Forme giuridiche d'impresa · Soggetto giuridico e soggetto economico · Operazioni di gestione · Tecniche di base di organizzazione e gestione aziendale · Equilibrio monetario ed economico · Patrimonio e Situazione patrimoniale.
---	---

UDA 4 – I documenti delle operazioni di gestione

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare tecniche di gestione economico- finanziaria a supporto dei processi di approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti/servizi delle imprese turistico-ristorative · Documentare le attività relative a situazioni professionali di vendita e di acquisto nel rispetto della normativa civilistica e fiscale · Utilizzare i principali strumenti di regolamento, individuando differenze e opportunità · Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali. 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative · Applicare la normativa civilistica e fiscale (IVA) · Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa · Compilare la documentazione della compravendita e del regolamento della compravendita 	<ul style="list-style-type: none"> · Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa · Documentazione della compravendita · Strumenti di regolamento della compravendita.

OBIETTIVI MINIMI

(Obiettivi ai quali viene attribuito una valutazione di sufficienza)

Per il raggiungimento degli obiettivi minimi si fa riferimento ai criteri e alla griglia di valutazione presente nel PTOF d'istituto, condivisa e articolata a livello di Dipartimento:

Conoscenze: conosce gli elementi di base dei contenuti disciplinari trattati

Competenze: individua i concetti chiave, li espone in modo semplice e opera alcuni collegamenti, anche se non sempre in modo autonomo

Abilità: esegue compiti semplici e rielabora gli argomenti in modo semplice, anche se guidato dal docente.

Nello specifico, **gli obiettivi minimi si intendono raggiunti quando l'alunno è in grado di orientarsi, anche se guidato dal docente, nelle tematiche sotto menzionate.**

- Eseguire semplici calcoli con l'uso di proporzioni, percentuali, riparto e formule finanziarie
- Comprendere il significato di una tabella e di grafico semplice

- Riconoscere gli elementi fondamentali del mercato turistico

- Riconoscere gli elementi fondamentali di un'azienda e le tipologie di attività economiche
- Conoscere gli aspetti essenziali della gestione d'impresa
- Individuare gli aspetti fondamentali della forma giuridica che può assumere un'impresa
- Conoscere gli aspetti fondamentali dell'imposta sul valore aggiunto

Saper compilare una semplice fattura e documento di trasporto e consegna · Conoscere gli elementi fondamentali delle diverse tipologie di strumenti di regolamento · Saper compilare un assegno e una cambiale, utilizzare un bonifico e il servizio Ri.Ba.

Classi 4[^]

Libro di testo adottato: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP**, vol. 1
 autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Editore Tramontana.

Ore: 2 ore settimanali

Attività di accoglienza e di allineamento:

- Presentazione del programma previsto, individuazione degli obiettivi, degli strumenti di studio e delle modalità di valutazione e di recupero.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

UDA 1 – Gli strumenti di lavoro

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma di tabelle e grafica · Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi <ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali della matematica per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche (<i>collegamento area generale – comp. 12</i>) 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Discutere e confrontare diversi fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea elaborando e rappresentando dati. · Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, finanziario e di riparto per risolvere i problemi che si presentano nella gestione delle imprese turistico ristorative · Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati 	<ul style="list-style-type: none"> · Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento · Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale · Tabelle e grafici.

UDA 2 – Il turismo e il mercato turistico

Competenze

<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare tecniche di raccolta, elaborazione ed analisi delle informazioni per la produzione/ costruzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e turistico-alberghieri · Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici · Identificare le relazioni tra le caratteristiche geografiche, socio-demografiche e lo sviluppo del proprio territorio, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati (<i>collegamento area generale – comp. 3</i>). · Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento (<i>collegamento area generale – comp. 6</i>). 	
Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> · Descrivere e analizzare un territorio, le sue caratteristiche, attrazioni e fenomeni sociali, economici e turistici e le sue evoluzioni nel tempo · Distinguere le caratteristiche del mercato turistico · Identificare le dinamiche del mercato turistico · Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio · Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti 	<ul style="list-style-type: none"> · Il turismo · Il mercato turistico · La domanda turistica: caratteristiche e come si misura · L'offerta turistica: le imprese che la compongono e come si misura · Evoluzione dei sistemi politico istituzionali ed economico produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali, culturali e turistici
---	---

UDA 3 – La costituzione e la gestione dell'impresa

Competenze	
<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 e organizzare la gestione dell'impresa turistico-ristorativa in relazione alla forma giuridica, alla domanda dei mercati e alle risorse economico, patrimoniali e finanziarie. · Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento (<i>collegamento area generale – comp. 10</i>). 	
Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> · Distinguere e interpretare le diverse tipologie di attività economica e azienda · Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione · Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica · Individuare le operazioni della gestione aziendale · Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa · Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> · Attività economica · Azienda e sue tipologie · Soggetti interni ed esterni all'azienda · Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio. · Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio · Forme giuridiche d'impresa · Soggetto giuridico e soggetto economico · Operazioni di gestione · Tecniche di base di organizzazione e gestione aziendale · Equilibrio monetario ed economico · Patrimonio e Situazione patrimoniale.
---	---

UDA 4 – I documenti delle operazioni di gestione

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare tecniche di gestione economico- finanziaria a supporto dei processi di approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti/servizi delle imprese turistico-ristorative · Documentare le attività relative a situazioni professionali di vendita e di acquisto nel rispetto della normativa civilistica e fiscale · Utilizzare i principali strumenti di regolamento, individuando differenze e opportunità · Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali. 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative · Applicare la normativa civilistica e fiscale (IVA) · Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa · Compilare la documentazione della compravendita e del regolamento della compravendita 	<ul style="list-style-type: none"> · Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa · Documentazione della compravendita · Strumenti di regolamento della compravendita.

OBIETTIVI MINIMI

(Obiettivi ai quali viene attribuito una valutazione di sufficienza)

Per il raggiungimento degli obiettivi minimi si fa riferimento ai criteri e alla griglia di valutazione presente nel PTOF d'istituto, condivisa e articolata a livello di Dipartimento:

Conoscenze: conosce gli elementi di base dei contenuti disciplinari trattati
Competenze: individua i concetti chiave, li espone in modo semplice e opera alcuni collegamenti, anche se non sempre in modo autonomo

Abilità: esegue compiti semplici e rielabora gli argomenti in modo semplice, anche se guidato dal docente.

Nello specifico, **gli obiettivi minimi si intendono raggiunti quando l'alunno è in grado di orientarsi, anche se guidato dal docente, nelle tematiche sotto menzionate.**

- Eseguire semplici calcoli con l'uso di proporzioni, percentuali, riparto e formule finanziarie
- Comprendere il significato di una tabella e di grafico semplice

- Riconoscere gli elementi fondamentali del mercato turistico
- Riconoscere gli elementi fondamentali di un'azienda e le tipologie di attività economiche

- Conoscere gli aspetti essenziali della gestione d'impresa
- Individuare gli aspetti fondamentali della forma giuridica che può assumere un'impresa
- Conoscere gli aspetti fondamentali dell'imposta sul valore aggiunto
- Saper compilare una semplice fattura e documento di trasporto e consegna · Conoscere gli elementi fondamentali delle diverse tipologie di strumenti di regolamento · Saper compilare un assegno e una cambiale, utilizzare un bonifico e il servizio Ri.Ba

Classi 5^A

Libro di testo adottato: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP, vol. 2**

autori: **Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Editore Tramontana.**

Ore: 2 ore settimanali

Attività di accoglienza e di allineamento:

- Presentazione del programma previsto, individuazione degli obiettivi, degli strumenti di studio e delle modalità di valutazione e di recupero.
- Ripasso di concetti fondamentali del terzo anno: l'impresa e la gestione, la compilazione della fattura e i principali strumenti di regolamento

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

UDA 1 - I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali del calcolo aritmetico, algebrico e finanziario per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche · Supportare le attività di reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di finanziamento, perseguendo obiettivi di equilibrio economico e finanziario · Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi inerenti il fabbisogno finanziario di un'impresa. 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione dell'impresa · Calcolare l'interesse e il montante · Calcolare lo sconto commerciale e il valore attuale. 	<ul style="list-style-type: none"> · Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento · Capitale proprio e capitale di debito · Banca e sue funzioni principali · Alcuni finanziamenti bancari · Interesse e montante · Sconto commerciale e valore attuale.

UDA 2 - L'analisi dei costi e la redditività delle imprese turistico-ristorative

Competenze

<ul style="list-style-type: none"> · Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. · Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività · Utilizzare tecniche di lavorazione e i più comuni strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico –alberghiera · Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue management, perseguendo obiettivi di equilibrio economico. 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato · Classificare e configurare i principali costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio · Calcolare il prezzo di vendita di un prodotto/servizio · Determinare il punto di pareggio di un'impresa 	<ul style="list-style-type: none"> · Contabilità gestionale: definizione e scopi · Principali classificazioni, configurazioni e metodi di calcolo dei costi (direct e full costing) · Punto di pareggio (break even point) e diagramma di redditività · Food and beverage cost · Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita

UDA 3 – La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Redigere relazioni e documentare l'andamento dell'azienda attraverso situazioni e analisi patrimoniali, finanziarie ed economiche relative a contesti professionali semplici · Applicare tecniche di reporting aziendale, perseguendo obiettivi di redditività, solidità e solvibilità · Supportare l'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere (<i>specificata dall'articolazione "Accoglienza turistica"</i>). 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Redigere la contabilità di settore · Interpretare i principali dati contabili dell'impresa turistico-ristorativa · Redigere e interpretare i principali dati del bilancio d'esercizio. 	<ul style="list-style-type: none"> · Sistema informativo aziendale: aspetti generali · Scritture contabili dell'impresa turistico-ricettiva: le più comuni · Contabilità elementari, sezionali e complesse · Contabilità generale · Bilancio d'esercizio: scopi, composizione, destinatari e redazione nelle sue voci essenziali.

UDA 4 – I contratti delle imprese turistico ristorative e la qualità totale

Competenze

<ul style="list-style-type: none"> · Applicare la normativa di settore · Utilizzare i più comuni strumenti contrattuali relativi alla produzione e vendita dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e turistico-alberghieri · Partecipare alla progettazione di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e in un'ottica di qualità e di miglioramento. 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> · Comprendere e utilizzare la terminologia giuridica · Individuare gli elementi fondamentali e le differenze dei principali contratti del settore turistico-ristorativo · Individuare gli elementi procedurali fondamentali di un'impresa orientata alla qualità totale e certificazione qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> · Elementi essenziali e principali tipologie di contratto · Principali tipologie di contratto del settore ristorativo · Qualità totale: definizione, norme ISO e certificazioni.

UDA 5 - I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro

Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> · Riconoscere il funzionamento del mercato e del rapporto di lavoro · Redigere e documentare i principali elementi della retribuzione e del foglio paga relativi a situazioni professionali individuali · Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. 	
Abilità	Conoscenze

<ul style="list-style-type: none"> · Comprendere gli elementi fondamentali e procedurali del mercato del lavoro · Riconoscere i diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e i principali contratti di lavoro del settore · Riconoscere gli elementi della retribuzione e compilare il foglio paga · Comprendere il linguaggio giuridico di base · Applicare le principali norme sulla sicurezza del lavoratore e del cliente in azienda. 	<ul style="list-style-type: none"> · Mercato del lavoro: in generale · Modalità di reclutamento del personale · Principali contratti di lavoro subordinato e autonomo · Retribuzione: composizione e lettura di una busta paga · Principali norme in materia di sicurezza e tutela del personale e del cliente
---	---

Raccordi interdisciplinari:

Alcuni argomenti verranno analizzati anche da un punto di vista matematico (calcoli del break even point, interesse, montante, sconto, valore attuale, quozienti e margini, diagrammi, grafici), con applicazioni specifiche al loro settore professionale e utilizzando terminologia specifica essenziale in lingua inglese.

OBIETTIVI MINIMI

(Obiettivi ai quali viene attribuito una valutazione di sufficienza)

Per il raggiungimento degli obiettivi minimi si fa riferimento ai criteri e alla griglia di valutazione

presente nel PTOF d'istituto, condivisa e articolata a livello di Dipartimento:

Conoscenze: conosce gli elementi di base dei contenuti disciplinari trattati **Competenze:** individua i concetti chiave, li espone in modo semplice e opera alcuni collegamenti, anche se non sempre in modo autonomo

Abilità: esegue compiti semplici e rielabora gli argomenti in modo semplice, anche se guidato dal docente.

Nello specifico, **gli obiettivi minimi si intendono raggiunti quando l'alunno è in grado di orientarsi, anche se guidato dal docente, nelle tematiche sotto menzionate.**

- Individuare le principali forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione · Saper eseguire semplici calcoli relativi all'interesse, al montante, al tasso di sconto e al valore attuale
- Conoscere i documenti obbligatori e le principali scritture contabili dell'impresa turistico ristorativa: acquisti, vendite, rapporti con le banche, magazzino (generalità) · Sapere come si determina il costo e il prezzo di vendita di un prodotto/servizio turistico e ristorativo e il punto di pareggio
- Conoscere lo scopo e la struttura fondamentale di un bilancio d'esercizio · Riconoscere gli elementi essenziali di una retribuzione, di un foglio paga e le principali norme sulla sicurezza sul lavoro.