

# IIS ENZO FERRARI Battipaglia

## CLASSE QUARTA

### PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>
<b>ASSE*:</b>	<b>Storico-sociale/ Scientifico tecnologico</b>
<b>DOCENTE:</b>	<b>Prof.ssa Maria Antonietta Palo</b>
<b>CLASSE e SEZIONE:</b>	<b>Quarta sez. B FPP</b>
<b>ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:</b>	<b>4</b>
<b>DATA PRESENTAZIONE:</b>	<b>30/11/2021</b>

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Medio-basso X <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace X <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	19
Strumenti utilizzati per l'analisi <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input type="checkbox"/> test d'ingresso X  <input type="checkbox"/> questionari                         </div> <div> <input type="checkbox"/> Osservazione X  <input type="checkbox"/> Dialogo X                         </div> <div>                             verifiche alla lavagna X  <input type="checkbox"/> Altro _____                         </div> </div>		

#### **LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO**

1° Livello ( > 7,4 ) ( ottimo )	2° Livello ( da 6,5 a 7,4 ) ( buono )	3° Livello da 5,5 a 6,4 ( sufficiente )	4° Livello da 4,5 a 5,4 ( mediocre )	5° Livello 4,5< ( insufficiente )	6° Livello NC
Alunni N. _____	Alunni N. _____ 0 _____	Alunni N. _____ 1 _____	Alunni N. _____ 2 _____	Alunni N. _____ 10 _____	Alunni N. _____

## 2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

### **2.1 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI**

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

Competenza di riferimento AREA GENERALE (Allegato1) Regolamento Decreto 92/2018  
 Profilo unico di indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

**CG-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

**CG-2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

**CG-3** 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  
Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea

**CG-4** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

**CG-5** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro

**CG-6** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

**CG-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

**CG-8** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

**CG-10** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

**CG-11** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

**CG- 12** Utilizzare i concetti e i fondamenti strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

#### **COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE**

☐ **ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI**

☒ **ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO**

☐ **ASSE CULTURALE MATEMATICO**

☒ **ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE**

#### **ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE**

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

Il **numero della competenza** riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all'indirizzo di riferimento.

<b><u>Modulo</u></b>	<b><u>Competenze professionali d'indirizzo</u></b>	<b><u>Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)</u></b>	<b><u>Conoscenze</u></b>	<b><u>Abilità</u></b>

<b>I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative</b> <div> <b>Nuclei fondanti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fonti di finanziamento</li> <li>- Interesse e sconto</li> <li>- Banca e sue funzioni</li> </ul> </div>		<b>N. 4</b> Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. <b>N.10</b> Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting- reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. <b>Competenze di Educazione Civica:</b> Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrative del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.	<b>1,2,3,4,5, 6,7,8,10,11,12</b>	Fabbisogno finanziario Fonti di finanziamento Interesse e sconto Capitale proprio e capitale di debito Banca e sue funzioni Finanziamenti bancari Prestito obbligazionario	Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione
<b>La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative</b> <div> <b>Nuclei fondanti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicazione aziendale</li> <li>- Scritture dell'impresa turistico-ristorativa</li> <li>- Bilancio d'esercizio ed analisi di bilancio.</li> </ul> </div>		<b>N.2:</b> 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. <b>N.10:</b> Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting- reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. <b>Competenze di Educazione Civica:</b> Perseguire con ogni mezzo ed in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.	<b>1,2,4,5,7,8,10,11,12</b>	Sistema informativo aziendale Scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa Contabilità elementari, sezionali e complesse Contabilità generale Bilancio d'esercizio Indici di bilancio e margini patrimoniali	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Redigere la contabilità di settore Interpretare i dati di bilancio d'esercizio.
<b>L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative</b> <div> <b>Nuclei fondanti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificazione dei costi</li> <li>-Calcolo dei costi</li> </ul> </div>		<b>N.7:</b> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono	<b>1,2,3,4,5, 6,7,8,10,11,12</b>	Gestione economica dell'impresa turistica-ristorativa Metodi di calcolo dei costi Prezzo di vendita	Redigere la contabilità di settore Classificare, calcolare e determinare i costi delle imprese turistico-ristorative Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei

-Analisi del BEP -Food and Beverage Cost -Fissazione del prezzo di vendita	adeguamenti del proprio operato. <b>N.8:</b> Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e di prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale. <b>N.10</b> Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. <b>Competenze di Educazione Civica:</b> Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.		nelle imprese turistico-ristorative	servizi delle imprese turistico-ristorative Utilizzare le tecniche di approvvigionamento Interpretare i dati contabili-amministrativi della impresa turistico-ristorativa
<b>I contratti delle imprese turistico-ristorative</b>  <div data-bbox="153 1048 384 1496" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>Nuclei fondanti</b>          -Elementi essenziali del contratto          -Classificazione dei contratti          -Contratto di vendita, di somministrazione, di appalto, d'opera, di trasporto, di deposito, di ristorazione, di catering e di banqueting.       </div>	<b>N.9:</b> Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale. <b>N.10</b> Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. <b>Competenze di Educazione Civica:</b> Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.	<b>1,2,3,5, 6,7,8,10,11,12</b>	Normativa di settore Gestione dell'impresa turistico-ristorativa Documentazione delle operazioni di gestione	Utilizzare la terminologia giuridica Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative
<b>I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro</b>  <div data-bbox="153 1899 384 2096" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>Nuclei fondanti</b>          -Il mercato del lavoro          -Il curriculum vitae          -Il contratto di lavoro           -Tipologie contrattuali          -Il foglio paga       </div>	<b>N.2:</b> 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. <b>N.10</b> Applicare, anche	<b>1,2,4, 5,7,8,10,12</b>	Mercato del lavoro Reclutamento del personale Contratti di lavoro subordinato ed autonomo Retribuzione Foglio paga	Utilizzare la terminologia giuridica Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni Riconoscere i diritti e i doveri relativi al

-Normativa sulla salute e sicurezza sul lavoro	collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting- reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.		Norme in materia di sicurezza sul lavoro	rapporto di lavoro Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo Riconoscere gli elementi della retribuzione Compilare il foglio paga
	<b>Competenze di Educazione Civica:</b> Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.			

#### EDUCAZIONE CIVICA: Riferimento CURRICOLO D' ISTITUTO DI EDUCAZIONE CIVICA a.s. 2022/2023

### 3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

<b>MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO</b>
Modulo: I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative – La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative. L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative- I contratti delle imprese turistico-ristorative.
UDA di riferimento: Bakery Chef: il profumo del pane. Le farine e I grani del Cilento.
<b>MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO</b>
Modulo: I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative – La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative. L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative- I contratti delle imprese turistico-ristorative.
UDA di riferimento: La cottura a bassa temperatura “ Il Sottovuoto”
<b>MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO</b>
Modulo: I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro
UDA di riferimento: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP
<b>MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO</b>
Modulo: Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative – I contratti delle imprese turistico-ristorative - L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative.
UDA di riferimento: PCTO: I Presidi Slow Food della Regione Campania

### 4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

- Δ Avere rispetto di sé e degli altri.
- Δ Rispettare le regole più elementari della buona educazione.
- Δ Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.

Δ	Imparare a intervenire nel momento opportuno.
Δ	Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.
Δ	Prendere sicurezza di sé nell'ambito della disciplina e della futura professione.
Δ	Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.
Δ	Collaborare con il gruppo.
Δ	Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)
Δ	Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.
Δ	Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.
Δ	Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.
Δ	Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.
Δ	Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

### 5-METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
Flipped Classroom	Testi	Aula
Debate	Lavagna	Aula virtuale
Peer To Peer	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning	Materiale in fotocopia	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
Lezione Frontale	Supporti multimediali	Visite guidate
Lettura ed interpretazione del testo	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema		
Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)		
Analisi critica		
Lavori di gruppo		
- Eterogenei al loro interno		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		
Altro: specificare		

6 - STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di Testo	X
Risorse digitali libro di testo	X

Risorse digitali in rete (link, , mappe)	X
App Google: (specificare quali)	
Testi didattici di supporto	X
Chat WhatsApp	X
Stampa specialistica	X
Materiali autoprodotti dall'insegnante	X
Scheda predisposta dall'insegnante	X
App Case Editrici	X
Personale Computer	X
Tablet	X
Sussidi audiovisivi	X
Film	X
Documentario	X
Filmato didattico	X
Video-registrazioni	X
Altro: (specificare)	

## 7- Valutazione e verifica

- ⌘ Prove autentiche
- ⌘ Analisi del testo legislativo
- ⌘ Esercitazioni di gruppo
- ⌘ Prove strutturate (vero/falso, completamento, a risposta multipla)
- ⌘ Grafica
- ⌘ Relazioni
- ⌘ Elaborazione dati
- ⌘ Transcodificazioni
- ⌘ Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, a risposta aperta, a risposta multipla)
- ⌘ Questionari
- ⌘ Esercitazioni di gruppo

### Verifiche scritte

Quesiti  
 Vero/falso  
 Scelta multipla  
 Completamento  
 Libero  
 Restituzione elaborati corretti/feedback  
 Test on line (Google Moduli, Altro)  
 App didattiche (Geogebra, Coogle, Kahoot, Padlet..altro)  
 Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)  
 Laboratori virtuali  
 Altro (specificare)

### Verifiche orali

Interrogazione  
 Intervento  
 Dialogo  
 Discussione  
 Ascolto  
**Altro**

## 8— Rubriche valutative degli apprendimenti

## INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
<b>1 (base)</b> Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato
<b>2 (intermedio)</b> Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente
<b>3 (avanzato)</b> Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente

<b>STRATEGIE DI RECUPERO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo</li> <li>• Corsi di recupero e rafforzamento</li> <li>• Rallentamento didattico</li> <li>• Studio assistito in classe</li> <li>• Sportello didattico</li> </ul>
<b>BES (Bisogni Educativi Speciali)</b>	Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
<b>Misure dispensative/compensative</b> <b>Ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170</b>	Si adotteranno <b>(a seconda del caso)</b> le seguenti misure: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispensare dai compiti a casa o in classe;</li> <li>• Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce;</li> <li>• Dispensare dall'esercizio scritto;</li> <li>• Dispensare da test a tempo;</li> <li>• Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova;</li> <li>• Compensare con materiale predisposto dal docente;</li> <li>• Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer);</li> <li>• Compensare esigendo solo risposta orale;</li> <li>• Compensare con adeguati mezzi multimediali;</li> <li>• Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.</li> </ul>

**La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.**

DATA  
Battipaglia, 30/11/2022

FIRMA  
Prof.ssa Maria Antonietta Palo