

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi
 commerciali, socio-sanitari, per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
"Graziella Fumagalli"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOV0 (LC)
 Tel. 039 9205385 – Fax 039 9206085 – C.F. 94024420138

E-mail lcrc02000l@istruzione.it - PEC lcrc02000l@pec.istruzione.it

PIANO DI LAVORO DIPARTIMENTO SCIENZE GIURIDICHE E AZIENDALI

a.s. 2019/20

classe **QUINTA** indirizzo ENOGASTRONOMICO (PRODUZIONE DOLCIARIA)

MATERIA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

DAL PROFILO IN USCITA ALLE COMPETENZE ATTESE PER LA CLASSE QUINTA

Risultati di apprendimento o tratti dal PECUP	Competenze individuate nel profilo specifico d'indirizzo	Conoscenze	Abilità	Competenze da acquisire mediante le attività di alternanza scuola/lavoro	Progetti previsti
-Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. -Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio . -Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.	-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, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei	Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa. Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa. Passaggi necessari all'avvio di un'impresa turistico ristorativa. Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa. Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa.	Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. Comprendere i passaggi necessari per l'apertura di un'impresa turistico ristorativa. Interpretare i dati contabili e	Utilizzare le proprie conoscenze e le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione per svolgere al meglio i compiti assegnati. Operare in collaborazione con le figure professionali presenti nel luogo di stage per fornire un servizio di qualità e soddisfare le esigenze del destinatario. Acquisire consapevolezza del proprio ruolo nel luogo di stage, delle relative responsabilità e della deontologia professionale	

-Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione , comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo. - Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità. -Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio. -Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. - Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.	prodotti. -Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla richieste dei mercati valorizzando i prodotti tipici. -Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.		amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).	da osservare.	
--	---	--	---	----------------------	--

RISPETTO ALL'EDUCAZIONE TRASVERSALE ALLA SICUREZZA, IL CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA SI ATTESTERA' SULLE SEGUENTI SCELTE (DI CONTENUTO E METODOLOGICHE):

Competenze relative all'educazione alla sicurezza	Abilità	Conoscenze	Compito finale/lavoro proposto agli alunni/prodotto finale
Saper individuare i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro (aula, corridoi, laboratorio, palestra)	Rispettare le norme di corretto comportamento	Norme di corretto comportamento in ambito scolastico	Elaborazione scheda con norme sulla sicurezza nella scuola (aule, laboratori, palestra, corridoi, esterno).

ATTIVITA' RELATIVE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE di "CITTADINANZA E COSTITUZIONE".

Imparare ad imparare:

organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

Collaborare e partecipare:

interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

Agire in modo autonomo e responsabile:

sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

ATTIVITA' DIDATTICA
METODOLOGIE

- ☐ Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- ☐ Lezione frontale
- ☐ Lezione frontale dialogata
- ☐ Gruppi di lavoro

QUANTITA' E QUALITA' DELLE VERIFICHE

Scritte/orali: (almeno 2 per quadrimestre)

TIPOLOGIE DI VERIFICA

- ☐ Verifiche formative
- ☐ Verifiche sommative

Interrogazioni orali
 Interrogazioni scritte:
 Questionari a risposta chiusa
 Questionari a risposta aperta
 Questionari a completamento
 Prove che comportano soluzioni di problemi

Brevi relazioni
 Esercizi di lettura documenti
 Esercizi di comprensione documenti

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo che quello non cognitivo.

AMBITO COGNITIVO

- ☐ Conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative)
- ☐ Competenza (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi in un contesto reale o verosimile)
- ☐ Capacità /Abilità (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di:
 - Esprimere valutazioni motivate
 - Compiere analisi in modo autonomo
 - Affrontare positivamente situazioni nuove

AMBITO NON COGNITIVO

- ☐ Il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche) ed insieme l'interiorizzazione dell'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione
- ☐ La partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica)
- ☐ L'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità)

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi ed anche sulla verifica delle competenze gradualmente acquisite.
 Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci.

STRATEGIE PER IL RECUPERO

Favorire la partecipazione dell'intero gruppo classe all'attività didattica;
 calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe;
 proporre esercitazioni guidate;
 dare indicazioni metodologiche personalizzate
 attivare colloqui con le famiglie al fine di raggiungere una proficua e mirata collaborazione;
 Attuazione degli interventi di recupero secondo le modalità deliberate nel CdD

COMUNICAZIONE DEI CRITERI AGLI ALUNNI E ALLE FAMIGLIE

- ☐ Colloqui interpersonali con gli alunni
- ☐ Consegna e presa visione degli elaborati e dei risultati conseguiti
- ☐ Colloqui con le famiglie nei tempi stabiliti dal Collegio dei docenti

INDICATORI DELLA QUALITA' DEL PERCORSO DIDATTICO

- ☐ Interesse
- ☐ Partecipazione
- ☐ Correlazione tra le valutazioni iniziali, intermedie, finali
- ☐ Puntualità
- ☐ Frequenza

CONTENUTI DISCIPLINARI

Programmazione standard

Mod 1 – Il Marketing operativo

Prodotto: caratteristiche e ciclo di vita, prezzo, distribuzione, comunicazione: pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing.
Il web marketing

Mod 2– Costi e prezzi nella ristorazione

Il food and beverage cost, tecniche di controllo dell'approvvigionamento, prove di resa di un ingrediente, scorta di sicurezza e livello di riordino, tecniche di controllo della produzione e della somministrazione, calcolo del food cost. determinazione del prezzo di vendita nelle imprese turistico ristorative.

Mod 2 – Il marketing plan

Il marketing strategico e sue fasi: analisi interna, esterna, della domanda, segmentazione, scelta degli obiettivi, scelta del target, posizionamento. Che cos'è il marketing plan, come è composto il marketing plan di una piccola impresa.

Mod. 3 – Il business plan

Cos'è il business plan e suo contenuto.

Mod.4 - Pianificazione e programmazione

Scelte strategiche, vision, mission, rapporto tra pianificazione e programmazione, budget e controllo di gestione.

Programmazione per obiettivi minimi

Mod 1 – Il Marketing operativo

Prodotto: caratteristiche e ciclo di vita, prezzo, distribuzione, comunicazione: pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing.
Il web marketing

Mod 2 – Il marketing plan

Il marketing strategico e sue fasi in estrema sintesi. Che cos'è il marketing plan, come è composto il marketing plan di una piccola impresa.

Mod. 3 – Il business plan

Cos'è il business plan e suo contenuto in forma schematica.

Mod.4 - Pianificazione e programmazione

Scelte strategiche, vision, mission, rapporto tra pianificazione e programmazione e controllo di gestione.