

• **PIANO DI LAVORO DIPARTIMENTO SCIENZE GIURIDICHE E AZIENDALI**

a.s 2019/20

classe **QUINTA** indirizzo **ENOGASTRONOMICO - SALA-CUCINA**

MATERIA: Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

DAL PROFILO IN USCITA ALLE COMPETENZE ATTESE PER LA QUINTA CLASSE

Risultati di apprendimento tratti dal PECUP	Competenze individuate nel profilo specifico d'indirizzo	Conoscenze	Abilità	Competenz e da acquisire mediante le attività di PCTO	Progetti previsti
<p>1-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;</p> <p>2-Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</p> <p>3-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;</p> <p>4-Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla</p>	<p>Competenze che mettano gli alunni in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ed aziendali • individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi <p>-redigere relazioni tecniche e documentare le previsioni e le programmazioni aziendali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi e di ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela- • interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e 	<p>-Il Bilancio d'esercizio : contenuto , forma e principi di redazione del bilancio caratteristiche riclassificazioni dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico</p> <p>-Pianificazione e programmazione Aziendale ,</p> <p>-il Budget e le TIPOLOGIE DI BUDGET</p> <p>-Il controllo di gestione-</p> <p>il Business Plan</p> <p>-Tecniche di marketing turistico , analisi interne ed esterna</p> <p>-Le leve del Marketing con particolare attenzione agli strumenti</p>	<p>-Conoscere i principali elementi del bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche redigere il bilancio in forma abbreviata</p> <p>-saper riclassificare lo Stato Patrimoniale ed il Conto Economico</p> <p>-Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale</p> <p>-Riconoscere i punti di forza e di debolezza , le minacce e le opportunità di un'impresa</p> <p>-redigere lo SWOT ed individuare le ASA</p> <p>-Individuare le funzioni e gli</p>	<p>Utilizzare le proprie conoscenze e le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione per svolgere al meglio i compiti assegnati.</p> <p>Operare in collaborazione e con le figure professionali presenti nel luogo di stage per fornire un servizio di qualità e soddisfare le esigenze del destinatario.</p> <p>Acquisire consapevolezza del proprio ruolo nel luogo di stage, delle relative responsabilità e della</p>	

<p>sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</p> <p>5-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.</p> <p>6-comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni ai servizi</p>	<p>telematici</p> <ul style="list-style-type: none"> • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • analizzare il valore, 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, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio 	<p>digitali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il piano di Marketing 	<p>elementi del Budget</p> <ul style="list-style-type: none"> -redigere un business plan con situazioni operative semplici -Analizzare il mercato turistico ed interpretare le dinamiche -distinguere le caratteristiche del mercato turistico integrato - realizzare semplici situazioni operative un piano di marketing 	<p>deontologia professionale da osservare.</p>	
--	---	---	---	--	--

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
<p>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)</p>	<p>Rispettare le norme di corretto comportamento</p>	<p>Norme di corretto comportamento in ambito scolastico</p>	<p>Elaborazione scheda con norme sulla sicurezza nella scuola (aule, laboratori, palestra, corridoi, esterno).</p>

/

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
- Simulazioni
- Laboratori
- Problem solving

- **QUANTITA' E QUALITA' DELLE VERIFICHE**

scritte: (almeno 3 per quadrimestre)

orali: (almeno 2 per quadrimestre)

TIPOLOGIE DI VERIFICA

- Verifiche formative
- Verifiche sommative

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

- Esercizi di lettura documenti
- Esercizi di comprensione documenti
- Esercizi di applicazione regole

- **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

Il Controllo di gestione con analisi degli scostamenti fra preventivo e consuntivo
Il Business Plan ed il suo contenuto
apertura di un'attività di ristorazione modello Comunica e modelli obbligatori da compilare
CCIAA , EG ENTRATE , INAIL , INPS
-Contratti aziendali specifici delle attività ristorative CON adv, to, IMPRESE RICETTIVE

TEMPI :Novembre – Dicembre 2019

Mod. 3 – Il mercato Turistico

Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale , enti ed organismi nazionali ed internazionali – Normativa internazionale e comunitaria del settore
riconoscere le normative nazionali ed internazionali e comunitarie del settore
Gennaio 2020 – Febbraio 2020

Mod 4- IL MARKETING

Tecniche del Marketing Turistico – Marketing Strategico ed operativo
Il web Marketing – Il Marketing Plan
Marzo – Aprile 2020

Mod 5 – Le abitudini alimentari e l'economia del Territorio

I Fattori che incidono sulle abitudini alimentari e le caratteristiche dei Consumi
Maggio 2020

Programmazione per obiettivi minimi

Mod 1 –RIPASSO BILANCIO D'ESERCIZIO

I principi fondamentali della redazione del bilancio d'esercizio chiuso al 31-12- di ogni esercizio (Stato Patrimoniale- Conto Economico e Nota Integrativa al bilancio

Mod 2 La Pianificazione , la Programmazione ed il Controllo di Gestione – Il business Plan

La Pianificazione e programmazione aziendale – Redazione del Budget d'Esercizio del Budget Economico , degli investimenti e dei Finanziamenti

Il Controllo di gestione con analisi degli scostamenti fra preventivo e consuntivo

Il Business Plan ed il suo contenuto

apertura di un'attività di ristorazione modello Comunica e modelli obbligatori da compilare
CCIAA , EG ENTRATE , INAIL , INPS

-Contratti aziendali i delle attività ristorative

Mod. 3 – Il mercato Turistico

Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale , enti ed organismi nazionali ed internazionali – Normativa internazionale e comunitaria del settore

Mod 4- IL MARKETING

Tecniche del Marketing Turistico – Marketing Strategico ed operativo

Il web Marketing – Il Marketing Plan semplici esempi

Obiettivi minimi :

- Conoscere i principali elementi del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche
- Redigere il bilancio in forma semplificata
- Conoscere la Pianificazione e programmazione aziendale ed il Contenuto del Business Plan
- Riconoscere i punti di forza , di debolezze di una impresa ricettiva

- Riconoscere le opportunità , e le minacce per un'impresa
- saper redire una senplice strategia aziendale
- Conoscere le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
- Saper indicare le caratteristiche del mercato turistico
- Conoscere le tecniche del Marketing turistico
- Distinguere semplici situazioni operative del piano di Marketing
-