

I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

www.ipsfrisi.it

I docenti del corso alberghiero diurno e pomeridiano-serale, si riservano la facoltà di adeguare in itinere abilità e conoscenze, e quindi le relative U.D.A., in funzione del monte ore stabilito dalle disposizioni Ministeriali riguardanti gli specifici quadri orari.

Anno Scolastico: 2014-2015

CLASSI: QUARTE – ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

CORSI: DIURNO / POMERIDIANO-SERALE

**Nuovo ordinamento SERVIZI per L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTI :

BUONO CARMELA / CIRIGLIANO FRANCESCA/ MATTEI ALESSANDRA

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche	Conoscere le nozioni fondamentali della chimica organica Conoscere le caratteristiche chimico fisiche, le fonti e il fabbisogno dei principi nutritivi	REQUISITI DI BASE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI PRINCIPI NUTRITIVI: I GLUCIDI : classificazione, composizione chimica. Funzioni, fonti alimentari, danni da carenza e da eccesso. Digestione. Metabolismo energetico I LIPIDI : composizione chimica, principali lipidi alimentari (trigliceridi e colesterolo), funzioni, fonti alimentari, fabbisogni, danni da carenza ed eccesso. Digestione. Metabolismo energetico I PROTIDI : composizione chimica, gli amminoacidi essenziali e il valore biologico. Funzioni e fonti alimentari. Digestione. Metabolismo energetico LE VITAMINE : classificazione, funzioni e fonti alimentari, danni da carenza ed eccesso. I SALI MINERALI : funzioni e fonti alimentari. Danni da carenza e da eccesso. L' ACQUA : funzioni, fonti alimentari, fabbisogni, danni da carenza ed eccesso.
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di	Distinguere i concetti di qualità	I criteri di qualità degli alimenti La qualità soggettiva e oggettiva,

<p>interesse</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Prevenire il deterioramento degli alimenti</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Correlare la conoscenza storica dell'alimentazione e della gastronomia agli sviluppi della</p>	<p>Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agro-alimentare Comprendere l'importanza della standardizzazione dei processi Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti Conoscere le caratteristiche chimico fisiche, le fonti e il fabbisogno dei principi nutritivi Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti</p> <p>Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari Distinguere i metodi di conservazione più adatti per determinati alimenti Applicare i metodi di conservazione per rallentare o bloccare l'alterazione degli alimenti</p> <p>Applicare correttamente le tecniche di cottura agli alimenti</p> <p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e culture alimentari</p>	<p>la qualità imposta e volontaria di un prodotto enogastronomico</p> <p>Il sistema della rintracciabilità dei prodotti alimentari</p> <p>Le tecniche di conservazione degli alimenti Cause di alterazione degli alimenti Classificazione dei metodi di conservazione Metodi fisici di conservazione Metodi chimici di conservazione Metodi chimico-fisici e biologici di conservazione Conoscere i principali metodi di conservazione Comprendere gli effetti delle diverse tecniche conserviere sul valore nutrizionale degli alimenti Saper individuare un metodo di conservazione appropriato per tipo di alimento</p> <p>Trasformazioni e tecniche di cottura degli alimenti Modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti in cottura Modificazioni dei principi nutritivi in cottura</p> <p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e</p>
--	---	--

scienza, della tecnologia e della tecnica		nazionale. Storia dell'alimentazione e della gastronomia Risorse enogastronomiche del territorio
--	--	--

OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO:

CLASSI QUARTE

- Conoscere i concetti di chimica generale e organica che permettono di capire la composizione e metabolismo dei Principi Nutritivi
- Conoscere le funzioni, il fabbisogno e le fonti dei Principi Nutritivi
- Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti
- Conoscere le tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti

COMPETENZE

- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.
- Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
- Applicare tecniche di cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	X
Lezione multimediale	
Lezione pratica	
Problem solving	X
Metodo induttivo	X
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	X
Simulazione	
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	X

Palestra	
----------	--

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Relazione	X
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte : n° 2 Orali (o scritte con validità orale): n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte : n° 2 Orali (o scritte con validità orale): n° 2

Milano, 10 OTTOBRE 2014

IL DOCENTE

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

Laboratorio di Servizi Enogastronomici Secondo biennio

DOCENTI :

**CARMINE SANTAGATA, SALVATORE CRAPANZANO, PASQUALE
FERRARO, MAURIZIO SANFRANCESCO**

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>MODULO 1: CRITERI DI ELABORAZIONI DI MENU E “CARTE”</p> <ul style="list-style-type: none">• UD Il menù: funzioni e tipologie• UD. Il menù, le ricette e le portate• UD. Le tecniche di redazione	<ul style="list-style-type: none">• Saper riconoscere il ruolo del menù nel settore ristorativo• Saper riconoscere le varie tipologie di menù• Saper elaborare menù e carte in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti• Saper costruire menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela• Saper rispettare le regole per l’elaborazione dei menù• Saper definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione	<ul style="list-style-type: none">• Elabora menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti• Elabora menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela• Elabora menu adeguati alle tipologie di ristorazione
<p>MODULO 2: STILI ALIMENTARI E DIETA EQUILIBRATA NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA</p> <ul style="list-style-type: none">• UD Gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e	<ul style="list-style-type: none">• Saper distinguere tra loro i servizi offerti in base all’azienda ristorativa• Saper cogliere l’evoluzione del mercato ristorativo in rapporto alle esigenze della società odierna• Saper individuare le componenti di una dieta	<ul style="list-style-type: none">• Riconosce gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva• E ‘ attento alle esigenze alimentari dei clienti

<p>collettiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • UD La dieta equilibrata • UD. Le diete e gli stili di vita 	<p>equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere i vari stili alimentari • Saper individuare e applicare i principi della cucina salutistica 	
<p>MODULO 3:</p> <p>COSTI DI PRODUZIONE DEL SETTORE CUCINA: L'APPROVVIGIONAMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le tecniche di approvvigionamento, la determinazione delle scorte e la scelta dei fornitori • Conoscere i canali di approvvigionamento • Conoscere l'organizzazione del magazzino 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcola in modo corretto tutti i costi di produzione nella ristorazione. • Applica tecniche di approvvigionamento per abbattere il food and beverage cost
<p>MODULO 4:</p> <p>CARATTERISTICHE DELLA CUCINA REGIONALE, ITALIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> • UD l'Italia e la gastronomia dei localismi 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale • Saper individuare il contributo apportato dagli alimenti alle diverse cucine territoriali • Saper valorizzare i piatti del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Conosce molti alimenti e piatti tipici del territorio. • Valorizza e rivisita alcuni piatti delle diverse cucine regionali.
<p>MODULO 5:</p> <p>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DE SETTORE CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> • UD L'organizzazione del personale • UD L'organizzazione degli spazi e il servizio di prevenzione e protezione 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper distinguere le varie figure professionali che operano nel settore ristorativo e conoscerne le mansioni • Saper elaborare procedure standardizzate di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Conosce le mansioni del personale settore cucina • Programma ed organizza la produzione in un laboratorio di cucina.

<p>MODULO 6: TECNICHE DI COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • UD La cottura degli alimenti: conoscenze e tecniche operative • UD metodi di conservazione degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere riconoscere i fenomeni che si verificano durante la cottura degli alimenti • Saper riconoscere ed applicare le tecniche di cottura tradizionali e innovative • Conoscere i metodi di conservazione degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere, spiega e racconta un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica
<p>MODULO 7: PROGRAMMAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • UD L'organizzazione degli ambienti della produzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi • Saper organizzare la distribuzione degli alimenti utilizzando le tecniche a legume caldo, freddo e misto. • Saper individuare le attrezzature idonee ai vari modelli organizzativi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizza in modo corretto la produzione in una struttura ristorativa. • Utilizza la tecnica del first in – first out
<p>MODULO 8: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper produrre impasti base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaino 	<ul style="list-style-type: none"> • Crea in autonomia preparazioni di cucina e pasticceria

MODALITÀ' DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	x
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	x
Lezione pratica	x
Problem solving	x
Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	x
Discussione guidata	
Simulazione	
Esercitazione	x
Studio individuale	x
Visite didattiche	x
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	x
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	x
Registratore	

Appunti	x
Fotocopie	x
Carte geografiche	
Video	
Palestra	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	x
Interrogazione breve	
Risposte dal posto	x
Prova in laboratorio	x
Prova pratica	x
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	x
Compito assegnato a casa	
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 pratiche n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 pratiche n° 2

OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO:

- Saper elaborare menù e carte in base alle esigenze del cliente e del territorio.
- Saper individuare le componenti di una dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
- Saper calcolare in modo corretto tutti i costi di produzione nella ristorazione.
- Saper programmare ed organizzare la produzione in un laboratorio di cucina.
- Saper riconoscere ed applicare le tecniche di cottura tradizionali e innovative
- Saper organizzare la distribuzione degli alimenti utilizzando le tecniche a legume caldo, freddo e misto.
- Saper produrre impasti base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Milano, 10 OTTOBRE 2014

IL DOCENTE

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

Sala e Vendita Secondo biennio

DOCENTI :

VILLA / FAZIO / RUBINACCI / VULLO / VARONE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• 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.• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.• controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.• predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.• Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.• Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.• Progettare menu e servizi funzionali all’organizzazione di catering e banqueting.• Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.• Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l’attribuzione delle denominazioni dei vini.	<ul style="list-style-type: none">• Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.• Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.• Tecniche di catering e banqueting.• Caratteristiche organolettiche del vino.• Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail• Software di settore• Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.

	<ul style="list-style-type: none"> • Proporre un corretto abbinamento cibo – vino. 	
--	---	--

PRIMO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
<p>Modulo 1: Gli alimenti e le bevande</p> <p>1. Gli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • La qualità degli alimenti • I prodotti vegetariani e biologici • La conservazione degli alimenti • I preparati <p>2. Le bevande</p> <p>Le bevande alcoliche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bevande alcoliche fermentate • Bevande alcoliche distillate • Bevande alcoliche liquorose • Mescolanze alcoliche <p>Le bevande analcoliche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bibite gassate • Bevande sportive ed energetiche • Succhi di frutta <p>Acque minerali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i prodotti alimentari per determinate la scelta più appropriata in funzione delle diverse esigenze gestionali • Conoscere le principali tipologie di bevande alcoliche fermentate, distillate e liquorose. • Conoscere le caratteristiche salienti della birra • Conoscere i principali tipologie di bevande analcoliche e le componenti che le costituiscono 	
<p>Modulo 2: Analisi di cibi e vini</p> <p>1. L'interpretazione dei sapori</p> <p>2. Fisiologia della degustazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustazione del vino • Degustazione del cibo • Abbinamento cibo-vino 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretazione i sapori, degustazione del vino, degustazione del cibo • Conoscere metodi e tecniche per l'abbinamento vino-piatto. 	
<p>Modulo 3: Catering e banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali eventi • La location • Organizzazione preliminare • Esecuzione di un banchetto 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le differenti forme di catering e i sistemi di gestione dello stesso • Conoscere le caratteristiche del servizio banqueting e organizzare servizi per banchetti e ricevimenti 	

• Disposizione dei commensali		
-------------------------------	--	--

SECONDO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
Modulo 4: I cocktail <ul style="list-style-type: none"> • Linea per i cocktail • Preparazione • L'alcol consumo e dosi • Cocktail internazionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei cocktail più importanti a livello internazionali, con attenzione anche al loro contenuto di alcol e ai momenti più indicati per proporli. 	
Modulo 5: Caratteristiche organolettiche del vino. <ul style="list-style-type: none"> • La degustazione • L'esame visivo • L'esame olfattivo • L'esame gustativo • La somma delle sensazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere metodi e tecniche per l'interpretazione organolettica dei sapori. 	
Modulo 6: Software di settore Gestione informatizzata dell'azienda <ul style="list-style-type: none"> • Principali funzionalità di un software • L'Hardware necessario • Lavorare con una gestione informatizzata 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentare un quadro completo delle attività gestionali sviluppate con l'ausilio di apposito hardware e software, e dei grandi vantaggi che ne derivano 	
MODULO 6: Il menù e la lista delle vivande <ul style="list-style-type: none"> • L'ordine delle vivande • Le tipologie dei menù • Le funzioni del menù • Come predisporre un menù • La grafica del menù 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i significati del termine menù • Conoscere i diversi tipi di menù in funzione delle diverse tipologie ristorative • Conoscere le caratteristiche tecnico pratiche e di buon gusto per la stesura di un menù adeguato 	

MODALITÀ' DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	
Lezione pratica	
Problem solving	

Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	
Simulazione	
Esercitazione	
Studio individuale	
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	
Palestra	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	
Prova pratica	X
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	X

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Pratiche n°2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 2

OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO:

- Compilare con cura il quaderno degli appunti e delle esercitazioni pratiche, utilizzandolo al pari di un libro di testo.
- Eseguire con regolarità i compiti assegnati.
- Comprendere e usare correttamente la terminologia professionale.

- Collaborare attivamente con gli altri membri della brigata.
- Organizzare e gestire il proprio posto di lavoro.
- Riuscire a codificare correttamente un menù.
- Acquisire dimestichezza con le tecniche di preparazione, presentazione e servizio delle vivande e delle bevande al cliente.
- Acquisire le competenze necessarie per organizzare la disposizione dei tavoli in caso di banchetti o buffet.
- Conoscere le caratteristiche principali delle bevande alcoliche e miscelate proposte al bar.
- Riconoscere le attrezzature specifiche per la preparazione delle bevande miscelate.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Milano, _____

IL COORDINATORE

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

**Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura
Ricettiva Secondo biennio**

DOCENTI :

PITZALIS - SCEBBA LOPEZ - SPINOSO

PRIMO QUADRIMESTRE

UNITA' DI APPRENDIMENTO 11	CONOSCENZE	ABILITA'/CAPACITA'	COMPETENZE
L'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	Le più comuni modalità di organizzazione del lavoro in azienda. Le principali teorie e modelli organizzativi. Le più comuni rappresentazioni grafiche di una struttura organizzativa	Cogliere le diverse modalità in cui è organizzato il lavoro in azienda. Descrivere gli elementi che determinano il tipo di organizzazione. Descrivere le principali teorie organizzative e i principali modelli organizzativi	Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei modelli organizzativi delle aziende, con particolare riferimento a quelle turistico-ristorative Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo

			relative a situazioni professionali
--	--	--	-------------------------------------

PRIMO QUADRIMESTRE

UNITA' DI APPRENDIMENTO 12	CONOSCENZE	ABILITA'/CAPACITA'	COMPETENZE
LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE	<p>Le norme e le fonti del diritto del lavoro e del diritto sindacale.</p> <p>Il ruolo e i compiti del management.</p> <p>Come avvengono, il reclutamento, la selezione, la formazione e l'assunzione del personale.</p> <p>Le forme contrattuali che regolano i rapporti di lavoro subordinato.</p>	<p>Riconoscere il ruolo strategico delle risorse umane.</p> <p>Impostare le fasi di un processo decisionale.</p> <p>Comprendere il ruolo del management e coglierne l'importanza dei compiti.</p>	<p>-sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle diverse dinamiche che regolano i rapporti interpersonali di lavoro e sociali.</p> <p>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con le tecniche di management, comunicazione e relazione al fine di ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>

PRIMO QUADRIMESTRE

UNITA' DI APPRENDIMENTO 13	CONOSCENZE	ABILITA'/CAPACITA'	COMPETENZE
LE FONTI DI FINANZIAMENTO	<p>L'importanza del fabbisogno finanziario per l'impresa.</p> <p>I compiti della funzione finanziaria e le caratteristiche delle fonti di finanziamento interne ed esterne</p>	<p>Comprendere l'importanza della funzione finanziaria e descriverne i compiti.</p> <p>Individuare le fonti di finanziamento interne ed esterne.</p> <p>Distinguere tra i diversi tipi di Leasing e le motivazioni del suo utilizzo.</p>	<p>Contribuire alla gestione della corretta gestione dell'impresa turistica attraverso la conoscenza delle varie fonti di finanziamento interne.</p> <p>Conoscere e utilizzare i finanziamenti comunitari, statali e regionali volti alla tutela ambientale e alla valorizzazione territoriale.</p>

PRIMO QUADRIMESTRE

UNITA' DI APPRENDIMENTO 14	CONOSCENZE	ABILITA'/CAPACITA'	COMPETENZE
---	-------------------	---------------------------	-------------------

<p>Patrimonio, reddito e risultato di gestione</p>	<p>Gli aspetti monetari, finanziari ed economici della gestione aziendale.</p> <p>Le caratteristiche e la composizione dello Stato patrimoniale e del Conto economico.</p>	<p>Comprendere le differenze tra gli aspetti monetari, finanziari ed economici della gestione aziendale.</p> <p>Indicare il significato di: attività, passività, Patrimonio netto e distinguere le caratteristiche e la composizione.</p>	<p>Utilizzare tecniche e strumenti amministrativi per una migliore comprensione della gestione dell'azienda turistica, nell'ottica di una produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi improntata all'efficienza e alla qualità.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e approfondimento della gestione del magazzino.</p>
---	--	---	---

SECONDO QUADRIMESTRE

<p>UNITA' DI APPRENDIMENTO</p> <p>15</p>	<p>CONOSCENZE</p>	<p>ABILITA'/CAPACITA'</p>	<p>COMPETENZE</p>
<p>L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI</p>	<p>La contabilità analitica.</p> <p>Le caratteristiche dei costi fissi, variabili e semivariabili.</p> <p>Che cosa si intende per costo totale e per costo unitario, medio, fisso e variabile.</p>	<p>Conoscere e saper applicare i fondamenti della contabilità analitica.</p> <p>Capire la funzione del Break even point e saperlo calcolare.</p> <p>Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto</p>	<p>-Intervenire attivamente nel processo di produzione di servizi e prodotti turistici attraverso il sistematico controllo dei costi e dei ricavi.</p> <p>-Utilizzare appropriati strumenti gestionali nella produzione di servizi di</p>

		con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita	accoglienza turistica in un'ottica di qualità ed efficienza.
--	--	--	--

SECONDO QUADRIMESTRE

UNITA' DI APPRENDIMENTO 16	CONOSCENZE	ABILITA'/CAPACITA'	COMPETENZE
IL BUDGET	<p>Il concetto di budget e le sue principali tipologie.</p> <p>Che cosa si intende per Budgetary control</p> <p>I diversi tipi di controllo.</p> <p>Che cosa sono i costi standard</p> <p>Quali sono i budget di settore</p>	<p>Descrivere gli elementi fondamentali e le tipologie più diffuse del budget.</p> <p>Indicare il significato del budgetary control e dei costi standard e descriverne il meccanismo di funzionamento</p> <p>Calcolare gli scostamenti fra i risultati previsti e risultati raggiunti.</p>	<p>Intervenire attivamente nel processo di produzione di servizi e prodotti turistici attraverso una attenta attività di programmazione.</p> <p>Utilizzare appropriati strumenti gestionali nella produzione efficiente di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e riguardanti l'accoglienza turistica.</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

UNITA' DI APPRENDIMENTO 17	CONOSCENZE	ABILITA'/CAPACITA'	COMPETENZE
LA CONTABILITA'	<p>Che cosa sono e come si rilevano le operazioni di gestione interna e di gestione esterna.</p> <p>Che cosa si intende per contabilità generale e conto.</p> <p>Quali sono i libri contabili obbligatori come funzionano i conti finanziari e i conti economici.</p> <p>Che cos'è il metodo della Partita doppia</p>	<p>Conoscere le operazioni di gestione interna ed esterna e sapere come si rilevano contabilmente.</p> <p>Conoscere i fondamenti della contabilità generale e dei conti.</p> <p>Saper determinare il saldo di un conto.</p>	<p>- Intervenire nella gestione amministrativa dell'azienda turistico-ristorativo attraverso la conoscenza della contabilità aziendale e dei rapporti che a questo livello l'azienda instaura con l'ambiente esterno.</p> <p>Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

UNITA' DI APPRENDIMENTO 18	CONOSCENZE	ABILITA'/CAPACITA'	COMPETENZE

IL BILANCIO D'ESERCIZIO E LE IMPOSTE	Che cos'è il Bilancio d'esercizio.	Conoscere gli elementi basilari del bilancio	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
	Il contenuto, la struttura e i principi di redazione del bilancio.	d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche e i principi da seguire per la sua redazione.	
	Che cosa sono l'analisi patrimoniale, finanziaria ed economica.	Redigere un bilancio in forma semplificata.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
	Le caratteristiche e le tipologie delle più importanti imposte dirette, indirette e delle tasse	Conoscere le caratteristiche delle imposte dirette, indirette e delle tasse. Conoscere le principali imposte vigenti in Italia e saperle classificare.	

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	X
Problem solving	
Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	
Discussione guidata	X
Simulazione	X
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	X
Laboratorio linguistico	
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	X

Palestra	
----------	--

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	X
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte n° _____2_____ Orali n°
_____2_____

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° ____3_____ Orali n°
_____3_____

OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO:

cogliere criticamente i cambiamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei modelli organizzativi delle aziende, con particolare riferimento a quelle turistico – ristorative.

Conoscere le fonti di finanziamento.

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici.

Intervenire attivamente nel controllo dei costi e dei ricavi.

Redigere relazioni e documentare attività giornaliere del personale

Intervenire nella gestione amministrativa.

Redigere bilanci in forma abbreviata.

Conoscere le più importanti imposte e tasse.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Milano, 10 OTTOBRE 2014

IL COORDINATORE
