

# I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

[www.ipsfrisi.it](http://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 SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**CORSI: DIURNO / POMERIDIANO-SERALE**

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

# PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

## Scienza e cultura dell'alimentazione Secondo biennio

**DOCENTI :**

**BUONO CARMELA / CIRIGLIANO FRANCESCA/ MATTEI ALESSANDRA**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<b>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche</b>	<b>Conoscere le nozioni fondamentali della chimica organica</b>  <b>Conoscere le caratteristiche chimico fisiche, le fonti e il fabbisogno dei principi nutritivi</b>	<b>REQUISITI DI BASE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI</b>  <b>PRINCIPI NUTRITIVI:</b> I <b>GLUCIDI</b> : classificazione, composizione chimica. Funzioni, fonti alimentari, danni da carenza e da eccesso. Digestione. Metabolismo energetico I <b>LIPIDI</b> : composizione chimica, principali lipidi alimentari (trigliceridi e colesterolo), funzioni, fonti alimentari, fabbisogni, danni da carenza ed eccesso. Digestione. Metabolismo energetico I <b>PROTIDI</b> : composizione chimica, gli amminoacidi essenziali e il valore biologico. Funzioni e fonti alimentari. Digestione. Metabolismo energetico LE <b>VITAMINE</b> : classificazione, funzioni e fonti alimentari, danni da carenza ed eccesso. I <b>SALI MINERALI</b> : funzioni e fonti alimentari. Danni da carenza e da eccesso. L' <b>ACQUA</b> : funzioni, fonti alimentari, fabbisogni, danni da carenza ed eccesso.

<p><b>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b></p>	<p><b>Distinguere i concetti di qualità</b></p> <p><b>Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agro-alimentare</b>  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><b>I criteri di qualità degli alimenti</b></p> <p>La qualità soggettiva e oggettiva, la qualità imposta e volontaria di un prodotto enogastronomico</p> <p><b>Il sistema della rintracciabilità dei prodotti alimentari</b></p>
<p><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Prevenire il deterioramento degli alimenti</b></p>	<p><b>Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari</b></p> <p><b>Distinguere i metodi di conservazione più adatti per determinati alimenti</b></p> <p><b>Applicare i metodi di conservazione per rallentare o bloccare l'alterazione degli alimenti</b></p>	<p><b>Le tecniche di conservazione degli alimenti</b></p> <p>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><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico</b></p>	<p><b>Applicare correttamente le tecniche di cottura agli alimenti</b></p>	<p><b>Trasformazioni e tecniche di cottura degli alimenti</b></p> <p>Modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti in cottura  Modificazioni dei principi nutritivi in cottura</p>
<p><b>Correlare la conoscenza storica</b></p>	<p><b>Porre in relazione epoche e</b></p>	<p><b>Concetto di alimentazione come</b></p>

dell'alimentazione e della gastronomia agli sviluppi della scienza, della tecnologia e della tecnica	fenomeni storici con le tradizioni e culture alimentari	espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e 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

<b>MODALITÀ DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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	

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Manuale	
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X

Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	X
Palestra	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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
<b>MODULO 1:</b> <b>VALORE CULTURALE DEL CIBO E RAPPORTO TRA GASTRONOMIA E SOCIETÀ'</b>  • UD. IL VALORE SOCIALE DEL CIBO.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper individuare gli elementi caratterizzanti della cucina delle varie epoche storiche</li><li>• Saper riconoscere gli elementi caratterizzanti la cucina del XXI secolo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconosce il cibo come marcatore di un rapporto tra gastronomia e società</li><li>• Riconosce le nuove abitudini alimentari</li></ul>
<b>MODULO 2:</b> <b>CARATTERISTICHE DELLA CUCINA REGIONALE, ITALIANA</b>  • UD l'Italia e la gastronomia dei localismi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale</li><li>• Saper individuare il contributo apportato dagli alimenti alle diverse cucine territoriali</li><li>• Saper valorizzare i piatti del territorio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conosce molti alimenti e piatti tipici del territorio.</li><li>• Valorizza e rivisita alcuni piatti delle diverse cucine regionali.</li></ul>
<b>MODULO 3:</b> <b>PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E TUTELA DEL MARCHIO DI QUALITÀ'</b>  • UD: sistemi di tutela e certificazione degli ingredienti	<ul style="list-style-type: none"><li>• saper riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• saper applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali</li></ul>

<p><b>MODULO 4:</b> <b>CRITERI DI ELABORAZIONI DI MENU E “CARTE”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UD Il menù: funzioni e tipologie</li> <li>• UD. Il menù, le ricette e le portate</li> <li>• UD. Le tecniche di redazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere il ruolo del menù nel settore ristorativo</li> <li>• Saper riconoscere le varie tipologie di menù</li> <li>• Saper elaborare menù e carte in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti</li> <li>• Saper costruire menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</li> <li>• Saper rispettare le regole per l’elaborazione dei menù</li> <li>• Saper definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti</li> <li>• Elabora menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</li> <li>• Elabora menu adeguati alle tipologie di ristorazione</li> </ul>
<p><b>MODULO 5:</b> <b>STILI ALIMENTARI E DIETA EQUILIBRATA NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UD Gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva</li> <li>• UD La dieta equilibrata</li> <li>• UD. Le diete e gli stili di vita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper distinguere tra loro i servizi offerti in base all’azienda ristorativa</li> <li>• Saper cogliere l’evoluzione del mercato ristorativo in rapporto alle esigenze della società odierna</li> <li>• Saper individuare le componenti di una dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva</li> <li>• Saper riconoscere i vari stili alimentari</li> <li>• Saper individuare e applicare i principi della cucina salutistica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconosce gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva</li> <li>• E ‘ attento alle esigenze alimentari dei clienti</li> </ul>
<p><b>MODULO 6:</b> <b>SOFTWARE DI SETTORE.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sapere calcolare tramite un software di settore i valori nutrizionali e il costo del piatto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sa ricalcolare le grammature degli ingredienti di ogni ricetta</li> <li>• crea nuove ricette</li> <li>• -crea la lista della spesa</li> </ul>

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	

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Manuale	x
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	x
Registratore	
Appunti	x
Fotocopie	x
Carte geografiche	
Video	
Palestra	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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 ORALI n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 ORALI n° 2

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

- Saper individuare gli elementi caratterizzanti della cucina delle varie epoche storiche



- Saper individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale
- Saper riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione
- 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.

### **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"><li>• 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.</li><li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li><li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</li><li>• Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.</li><li>• Realizzare porzionature in sala.</li><li>• Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.</li><li>• Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.</li><li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</li><li>• Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande</li><li>• Tecniche avanzate di bar.</li><li>• Tecniche avanzate di sala.</li><li>• Software di settore.</li><li>• Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</li><li>• Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</li></ul>

PRIMO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
<p>Modulo 1: L'abbinamento vino-piatto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le componenti del cibo e del vino</li> <li>• Graduare le percezioni derivanti dal cibo e dal vino</li> <li>• La scheda grafica di abbinamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere metodi e tecniche per l'abbinamento vino-piatto, l'interpretazione dei sapori, degustazione del vino, degustazione del cibo</li> <li>• Conoscere le schede grafiche di abbinamento e le schede analitiche descrittive</li> </ul>	
<p>Modulo 2: Tecniche avanzate di bar</p> <p>L'american bartending system:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il flair o freestyle</li> <li>• Attrezzature specifiche</li> <li>• L'area operativa</li> <li>• Free pouring system</li> <li>• Premix</li> <li>• Composizione dei cocktail</li> <li>• Le regole del flair</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le nozioni di base di un diverso e importante sistema di lavoro</li> </ul>	
<p>Modulo 3: Tecniche avanzate di sala</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cucinare in sala</li> <li>• Preparazione di ingredienti e attrezzatura</li> <li>• Le ricette</li> <li>• Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di cucinare preparazioni culinarie davanti al cliente con professionalità.</li> </ul>	

## SECONDO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
<p>Modulo 4: Software di settore</p> <p>Gestione informatizzata dell'azienda</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali funzionalità di un software</li> <li>• L'Hardware necessario</li> <li>• Lavorare con una gestione informatizzata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentare un quadro completo delle attività gestionali sviluppate con l'ausilio di apposito hardware e software, e dei grandi vantaggi che ne derivano</li> </ul>	
<p>Modulo 5: Lessico e fraseologia di settore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di cliente</li> <li>• La prossemica nei rapporti con il cliente dalla prenotazione al commiato</li> <li>• Gestire i reclami</li> <li>• La mancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire conoscenze e abilità necessarie a instaurare rapporti corretti con la clientela in tutte le fasi del servizio.</li> </ul>	
<p>Modulo 6: Normative relative alla sicurezza e alla tutela ambientale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'applicazione dei principi di sicurezza</li> <li>• La sicurezza delle attrezzature</li> <li>• La sicurezza antincendio</li> <li>• La segnaletica di sicurezza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e saper implementare i principi di sicurezza</li> <li>• Conoscere e saper predisporre u piano di evacuazione e antincendio</li> <li>• Conoscere e saper collocare la segnaletica di sicurezza.</li> </ul>	

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	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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 <b>11</b>	CONOSCENZE	ABILITA'/CAPACITA'	COMPETENZE
<b>L'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE</b>	<p>Le più comuni modalità di organizzazione del lavoro in azienda.</p> <p>Le principali teorie e modelli organizzativi.</p> <p>Le più comuni rappresentazioni grafiche di una struttura organizzativa</p>	<p>Cogliere le diverse modalità in cui è organizzato il lavoro in azienda.</p> <p>Descrivere gli elementi che determinano il tipo di organizzazione.</p> <p>Descrivere le principali teorie organizzative e i principali modelli organizzativi</p>	<p>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</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>

**PRIMO QUADRIMESTRE**

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO 12</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'/CAPACITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
<b>LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE</b>	<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
<b>LE FONTI DI FINANZIAMENTO</b>	<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
<b>Patrimonio, reddito e risultato di gestione</b>	<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</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. Utilizzare le reti e gli</p>

		composizione.	strumenti informatici nelle attività di studio e approfondimento della gestione del magazzino.
--	--	---------------	--

**SECONDO QUADRIMESTRE**

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO 15</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'/CAPACITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
<b>L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI</b>	<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 con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita</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 accoglienza turistica in un'ottica di qualità ed efficienza.</p>

**SECONDO QUADRIMESTRE**

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO 16</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'/CAPACITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>

<p><b>IL BUDGET</b></p>	<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**

<p>UNITA' DI APPRENDIMENTO</p> <p><b>17</b></p>	<p>CONOSCENZE</p>	<p>ABILITA'/CAPACITA'</p>	<p>COMPETENZE</p>
<p><b>LA CONTABILITA'</b></p>	<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</p>

			professionali.
--	--	--	----------------

**SECONDO QUADRIMESTRE**

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b> <b>18</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'/CAPACITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
<b>IL BILANCIO D'ESERCIZIO E LE IMPOSTE</b>	<p>Che cos'è il Bilancio d'esercizio.</p> <p>Il contenuto, la struttura e i principi di redazione del bilancio.</p> <p>Che cosa sono l'analisi patrimoniale, finanziaria ed economica.</p> <p>Le caratteristiche e le tipologie delle più importanti imposte dirette, indirette e delle tasse</p>	<p>Conoscere gli elementi basilari del bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche e i principi da seguire per la sua redazione.</p> <p>Redigere un bilancio in forma semplificata.</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle imposte dirette, indirette e delle tasse.</p> <p>Conoscere le principali imposte vigenti in Italia e saperle classificare.</p>	<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>

<b>MODALITÀ DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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	

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

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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

---