

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ G. MARCONI” VITTORIA	data 31/10/2025	Pagina 1 di 2
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2024/25**X** ALBERGHIERO ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

CLASSE IV

SEZIONE A CUCINA

DOCENTE: PROF. SSA PUMILLO MARIA CARMELA

LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE: Sotto il profilo comportamentale la classe sembra essere abbastanza, rispettosa e consente di procedere nelle attività didattiche. Solo alcune volte gli alunni devono essere sollecitati a mantenere l'attenzione e soprattutto a svolgere i compiti a casa. Riguardo l'area cognitiva, attraverso le osservazioni sistematiche e sulla base dei risultati emersi dalla somministrazione delle prime prove, nella classe si possono evidenziare due fasce di livello: alla prima appartengono gli alunni che hanno una preparazione di base accettabile, mostrano capacità e abilità sufficienti ed un impegno discontinuo; alla seconda fascia appartengono invece alcuni alunni che presentano ancora delle lacune nella preparazione di base. Quotidiano è il monitoraggio delle assenze, dei ritardi e delle uscite anticipate degli alunni. Nel complesso si è registrata al momento una frequenza abbastanza regolare.

CONTENUTI PRIMO PERIODO

Modulo

MODULO 1

La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative

MODULO 2

L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

MODULO 3

Il turismo: mercato, marketing e programmazione

CONTENUTI SECONDO PERIODO**MODULO 4**

I contratti del settore turistico-ristorativo

MODULO 5

I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro

OBBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA:

GLI ALUNNI DEVONO AVER RAGGIUNTO SUFFICIENTI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ DEI CONTENUTI AFFRONTATI.

MODULO	Competenze	Conoscenze	Abilità
Modulo 1 La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative	Collaborare, attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. 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.	• Sistema informativo aziendale • Contabilità sezionali • Contabilità generale • scritture contabili delle imprese turistico-ristorative • Bilancio d'esercizio • Analisi di bilancio	Redigere la contabilità di settore. Redigere lo Stato patrimoniale e il Conto economico. Interpretare i dati di bilancio. • Calcolare indici di bilancio e margini patrimoniali.

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ G. MARCONI” VITTORIA	data 31/10/2025	Pagina 2 di 2
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

	• Applicare tecniche di <i>Hospitality management</i> all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.		
Modulo 2 L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 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. • Redigere relazioni tecniche.	• Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa • Metodi di calcolo dei costi • Break even analysis • Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative	Redigere la contabilità di settore. Classificare e determinare i costi delle imprese turistico-ristorative. Utilizzare la break even analysis per prendere decisioni. • Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative.
Modulo 3 Il turismo: mercato, marketing e programmazione	Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati, individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	• Mercato turistico italiano • Consumi e abitudini alimentari • Marchi di qualità alimentare • Marketing operativo • Programmazione aziendale e budget • Progettazione di eventi	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare i caratteri e le tendenze dei consumi e delle abitudini alimentari. Individuare le caratteristiche dei marchi di qualità. Utilizzare le tecniche di marketing. Redigere in situazioni semplificate il budget economico di un'impresa ristorativa e di un'impresa ricettiva. • Progettare un evento e valutarne i risultati dopo lo svolgimento.
Modulo 4 I contratti del settore turistico-ristorativo	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio. Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. • Collaborare, attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti	• Contratti • Contratti del settore turistico-ristorativo • Contratti bancari di finanziamento • Certificazioni di qualità	Utilizzare la terminologia giuridica. Individuare e utilizzare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione. Riconoscere le caratteristiche giuridiche e tecniche delle diverse forme di finanziamento. • Applicare i principi della qualità aziendale.

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ G. MARCONI” VITTORIA	data 31/10/2025	Pagina 3 di 2
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

	e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.		
Modulo 5 I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro	Collaborare, attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. • Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	• Mercato del lavoro • Reclutamento del personale • Contratti di lavoro subordinato e autonomo • Retribuzione • Foglio paga • Norme in materia di sicurezza sul lavoro	Utilizzare la terminologia giuridica. Indicare le caratteristiche delle tipologie di contratti di lavoro. Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro. Riconoscere le caratteristiche dei contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo. Compilare il foglio paga. • Riconoscere gli obblighi per le imprese e i lavoratori relativi alla sicurezza sul lavoro.

CRITERI DI VALUTAZIONE (INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI) X RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE X IMPEGNO X PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO X PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI X SONDAGGI DAL POSTO X ESERCITAZIONI IN CLASSE X PROVE STRUTTURATE X PROVE SCRITTE X QUESTIONARI X INTERROGAZIONI X PROVE SEMISTRUTTURATE
--	---

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI Testi didattici di supporto, Stampa specialistica, Scheda predisposta dal docente, Laboratorio di informatica, Viaggi di istruzione, Uscite sul territorio, Sussidi audiovisivi, Presentazione in Power point, Peer to peer Mappe concettuali LIBRO DI TESTO ADOTTATO: VIVERE LE IMPRESE RICETTIVE VOL.2- STEFANO RASCIONI - FABIO FERRIELLO – MAINARDI – MARINANGELI - TRAMONTANA
--

VITTORIA, 31 OTTOBRE 2025

IL DOCENTE
PROF.SSA PUMILLO MARIA CARMELA