

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA	data 31.10.2025	Pagina 1 di 3
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2025/26☒ **ALBERGHIERO** ☐ **MANUTENZIONE** ☐ **INDUSTRIA E ARTIGIANATO**

MATERIA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

CLASSE

V

SEZIONE

B SALA E VENDITA

DOCENTE

PROF. SSA PUMILLO MARIA CARMELA

LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE: Sotto il profilo comportamentale la classe si presenta numerosa e con particolari problemi o situazioni difficili, dovuti a numerosi cambiamenti del docente della disciplina. Gli alunni, nel complesso, rispettano le principali norme di comportamento, sono educati e corretti nei confronti dei docenti e sensibili ai richiami. Qualche alunno deve essere sollecitato a mantenere l'attenzione. Riguardo l'area cognitiva, attraverso le osservazioni sistematiche e sulla base dei risultati emersi dalla somministrazione delle prime prove, nella classe si possono evidenziare tre fasce di livello: alla prima appartengono pochi alunni che si distinguono per l'attenzione e la partecipazione al dialogo educativo, per l'impegno costante a scuola e a casa e per la buona preparazione di base; la seconda è formata dalla maggior parte degli alunni che hanno una preparazione di base accettabile, mostrano capacità e abilità sufficienti ed un impegno discontinuo; alla terza 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 A** **RIPASSO E COMPLETAMENTO DEL PROGRAMMA DI QUARTO ANNO****MODULO B** **IL MERCATO TURISTICO**
IL MARKETING**CONTENUTI SECONDO PERIODO****MODULO C** **PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE****MODULO D** **LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO****MODULO E** **LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO****OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO****GLI ALUNNI DEVONO AVER RAGGIUNTO SUFFICIENTI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ DEI CONTENUTI AFFRONTATI**

MODULO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
MODULO A RIPASSO E COMPLETAMENTO DEL PROGRAMMA DI QUARTO ANNO	REDIGERE RELAZIONI TECNICHE E DOCUMENTARE LE ATTIVITÀ INDIVIDUALI E DI GRUPPO RELATIVE A SITUAZIONI PROFESSIONALI. ADEGUARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E DI OSPITALITÀ IN RELAZIONE ALLE RICHIESTE DEI MERCATI E DELLA CLIENTELA	FOGLIO PAGA DEI LAVORATORI DIPENDENTI GESTIONE ECONOMICA E AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICO-RISTORATIVA CARATTERISTICHE E DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE. NORMATIVA NAZIONALE, INTERNAZIONALE E COMUNITARIA DEL SETTORE	INTERPRETARE I DATI CONTABILI E 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. IDENTIFICARE LE CARATTERISTICHE DEL MERCATO TURISTICO ANALIZZARE IL MERCATO TURISTICO E INTERPRETARNE LE DINAMICHE
MODULO B	UTILIZZARE LE NUOVE TECNOLOGIE NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE, DELL'EROGAZIONE, DELLA	TECNICHE DI MARKETING TURISTICO TECNICHE DI WEB MARKETING	UTILIZZARE LE TECNICHE DI MARKETING CON PARTICOLARE ATTENZIONE AGLI STRUMENTI DIGITALI.

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ G. MARCONI” VITTORIA	data 31.10.2025	Pagina 2 di 3
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

IL MARKETING	GESTIONE DEL SERVIZIO, DELLA COMUNICAZIONE, DELLA VENDITA E DEL MARKETING DI SETTORE. INTERPRETARE LA RICHIESTA E LO SVILUPPO DEI MERCATI. INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER LA SOLUZIONE DEI PROBLEMI		ANALIZZARE IL MERCATO TURISTICO E INTERPRETARNE LE DINAMICHE. INDIVIDUARE LE RISORSE PER PROMUOVERE E POTENZIARE IL TURISMO INTEGRATO
MODULO C PIANIFICAZIONE ,PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER LA SOLUZIONE DEI PROBLEMI. REDIGERE RELAZIONI TECNICHE E DOCUMENTARE LE ATTIVITÀ INDIVIDUALI E DI GRUPPO RELATIVE A SITUAZIONI PROFESSIONALI	STRATEGIE DELL'IMPRESA E SCELTE STRATEGICHE. PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE. VANTAGGIO COMPETITIVO CONTROLLO DI GESTIONE BUDGET E CONTROLLO BUDGETARIO. BUSINESS PLAN	INTERPRETARE I DATI CONTABILI E AMMINISTRATIVI DELL'IMPRESA TURISTICO- RISTORATIVA. REDIGERE LA CONTABILITÀ DI SETTORE. INDIVIDUARE FASI E PROCEDURE PER REDIGERE UN BUSINESS PLAN
MODULO D LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO	APPLICARE LA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA , TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI. DOCUMENTARE LE ATTIVITÀ INDIVIDUALI E DI GRUPPO RELATIVE A SITUAZIONI PROFESSIONALI	NORMATIVA RELATIVA ALLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA, ALLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEL LUOGO DI LAVORO, ALL'IGIENE ALIMENTARE E ALLA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI. NORMATIVA DI TUTELA DELLA PRIVACY NORME VOLONTARIE ISO 9000. CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE: RISTORAZIONE, CATERING, BANQUETING, ALBERGO E DEPOSITO IN ALBERGO, VENDITA DI PACCHETTO TURISTICO, TRASPORTO. RESPONSABILITÀ DEGLI OPERATORI DI SETTORE. CONTRATTI DI ALLOTMENT E VUOTO PER PIENO	UTILIZZARE IL LINGUAGGIO GIURIDICO E APPLICARE LA NORMATIVA NEI CONTESTI DI RIFERIMENTO, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE NORME DI SICUREZZA, ALLE CERTIFICAZIONI OBBLIGATORIE E VOLONTARIE. INDIVIDUARE NORME E PROCEDURE RELATIVE A PROVENIENZA, PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO. INDIVIDUARE NORME E PROCEDURE PER LA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI. PREDISPORRE CONTRATTI DI VIAGGIO E DI TRASPORTO
MODULO E LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	ADEGUARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ IN RELAZIONE ALLE RICHIESTE DEI MERCATI E DELLA CLIENTELA. OPERARE NEL SISTEMA PRODUTTIVO PROMUOVENDO LE TRADIZIONI LOCALI. INTERPRETARE LO SVILUPPO DELLE FILIERE ENOGASTRONOMICHE PER ADEGUARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA RICHIESTA DEI MERCATI E DELLA CLIENTELA	ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO. NORMATIVA DI SETTORE PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO	ANALIZZARE I FATTORI ECONOMICI E TERRITORIALI CHE INCIDONO SULLE ABITUDINI ALIMENTARI. INDIVIDUARE NORME E PROCEDURE RELATIVE A PROVENIENZA, PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO. INDIVIDUARE I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO COME STRUMENTO DI MARKETING

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 E/O A CASA X PROVE STRUTTURATE X TEMI X QUESTIONARI X INTERROGAZIONI X RELAZIONI X PROVE SEMISTRUTTURATE
---	--

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI TESTI DIDATTICI DI SUPPORTO STAMPA SPECIALISTICA SCHEDA PREDISPOSTA DAL DOCENTE VIAGGI DI ISTRUZIONE USCITE SUL TERRITORIO SUSSIDI AUDIOVISIVI MAPPE CONCETTUALI LIBRO DI TESTO ADOTTATO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3 –STEFANO RASCIONI E FABIO FERRIELLO - TRAMONTANA
--

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ G. MARCONI” VITTORIA	data 31.10.2025	Pagina 3 di 3
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

VITTORIA, LI 31 OTTOBRE 2025

PROF. SSA PUMILLO MARIA CARMELA