

# DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RISTORATIVA CLASSE 5^

INDIRIZZO : ACCOGLIENZA TURISTICA

4 ore di lezione settimanali; 72 ore 1° quadrimestre; 60 ore 2° quadrimestre; totale 132ore

| Competenze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Conoscenze                                                                                                                               | Abilità                                                                                                                                   | Conoscenze pregresse                                                                    | Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Metodologia e strumenti                                                                                        | Valutazione                                                                                                                                                       | Tempi                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ripasso delle nozioni apprese durante il IV anno                                                                                         |                                                                                                                                           |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve-<br>Tema o problema<br>Prova strutturata-<br>Prova semistrutturata<br>Questionario-<br>Relazione-<br>Esercizi | ogni docente stabilirà autonomamente le modalità e il periodo dell'anno in cui affrontarlo |
| Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. | Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, normativa internazionale, nazionale e comunitaria di settore | Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.<br>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. | Turismo.<br>Effetti economici, sociali e ambientali del turismo.<br>Prodotto turistico. | Modulo A<br>Mercato Turistico<br><br>Lezione 1<br>Il mercato turistico Internazionale<br>Lezione 2<br>Gli organismi e le fonti fonti normative Internazionali<br>Lezione 3<br>Il mercato turistico nazionale<br>Lezione 4<br>Gli organismi e le fonti fonti normative interne<br>Lezione 5<br>Le nuove tendenze del turismo | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve-<br>Tema o problema<br>Prova strutturata-<br>Prova semistrutturata<br>Questionario-<br>Relazione-<br>Esercizi | Modulo A<br>20 ore                                                                         |
| Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Tecniche di marketing turistico e web-marketing.                                                                                         | Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.                                                                  | Concetto di turismo.<br>Concetto di prodotto turistico.                                 | Modulo B<br>Marketing<br><br>Lezione 1                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.                                                                    | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve-                                                                                                              | Modulo B<br>42 ore                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                 |                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <p>gruppo relative a situazioni professionali. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>                               | <p>Abitudini alimentari ed economia del territorio. Prodotti a chilometro zero</p>                                                                       | <p>Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p>                                                               |                                                                                                                                                                                                              | <p>Il marketing: aspetti generali<br/>Lezione 2<br/>Il marketing strategico<br/>Lezione 3<br/>Il marketing operativo<br/>Lezione 4<br/>Il web marketing<br/>Lezione 5<br/>Il marketing plan</p>        | <p>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale</p>                                              | <p>Tema o problema<br/>Prova strutturata-<br/>Prova semistrutturata<br/>Questionario-<br/>Relazione-<br/>Esercizi</p>                                                           |                            |
| <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. 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>Processo di pianificazione aziendale. Controllo di gestione. Budget. Progetto imprenditoriale. Fasi e procedure di redazione di un Business plan.</p> | <p>Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. Predisporre budget di imprese turistico-ristorative.</p>                                                  | <p>Caratteristiche gestionali delle imprese ristorative. Analisi di tabelle e dati contabili delle imprese ristorative. Bilancio delle imprese ristorative. Costi di produzione. Forme di finanziamento.</p> | <p>Modulo C<br/>Pianificazione, Programmazione e Controllo di gestione<br/><br/>Lezione 1<br/>La pianificazione e la programmazione<br/>Lezione 2<br/>Il budget<br/>Lezione 3<br/>Il Business Plan</p> | <p>Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.</p> | <p>Interrogazione approfondita<br/>Interrogazione breve-<br/>Tema o problema<br/>Prova strutturata-<br/>Prova semistrutturata<br/>Questionario-<br/>Relazione-<br/>Esercizi</p> | <p>Modulo C<br/>30 ore</p> |
| <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla</p>                                                                                                                              | <p>Norme internazionali e comunitarie di settore. Contratti di viaggio e di trasporto. Norme e procedure per la</p>                                      | <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento</p> | <p>Fonti del diritto. Gestione delle imprese turistico-ristorative. Contratti per la gestione delle imprese turistico-ristorative. Certificazione di qualità.</p>                                            | <p>Modulo D<br/>La normativa del settore turistico-ricettivo<br/><br/>Lezione 1<br/>Le norme Sulla costituzione dell'impresa<br/>Lezione 2</p>                                                         | <p>Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.</p> | <p>Interrogazione approfondita<br/>Interrogazione breve-<br/>Tema o problema<br/>Prova strutturata-<br/>Prova semistrutturata<br/>Questionario-<br/>Relazione-</p>              | <p>Modulo D<br/>28 ore</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                 |                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <p>sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.<br/>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare<br/>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> | <p>tracciabilità dei prodotti.<br/>Contratti per la gestione delle imprese ricettive-ristorative.<br/>Normativa di settore, con particolare attenzione alle disposizioni sulla sicurezza e la tutela ambientale</p> | <p>per l'impresa turistica.<br/>Predisporre contratti di viaggio e trasporto.<br/>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> | <p>Norme relative alla salute, sicurezza e igiene.</p>                                                                                                                            | <p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro<br/>Lezione 3<br/>Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali<br/>Lezione 4<br/>I contratti delle imprese ricettive e ristorative<br/>Lezione 5<br/>I contratti delle imprese di viaggio<br/>Lezione 6<br/>I rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto</p> |                                                                                                                        | <p>Esercizi</p>                                                                                                                                                                 |                                                                        |
| <p>Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti<br/>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.<br/>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p>       | <p>Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a Km 0.</p>                                                                                                                               | <p>Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing</p>               | <p>Fonti del diritto.<br/>Efficacia delle norme giuridiche.<br/>Leggi ordinarie, decreti legge, decreti legislativi.<br/>Gestione e organizzazione delle imprese ristorative.</p> | <p>Modulo E<br/>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio<br/><br/>Lezione 1<br/>Le abitudini alimentari<br/>Lezione 2<br/>I marchi di qualità alimentari</p>                                                                                                                                                                                            | <p>Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br/>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.</p> | <p>Interrogazione approfondita<br/>Interrogazione breve-<br/>Tema o problema<br/>Prova strutturata-<br/>Prova semistrutturata<br/>Questionario-<br/>Relazione-<br/>Esercizi</p> | <p>Modulo E<br/><br/>Unità 1<br/>5 ore<br/><br/>Unità 2<br/>10 ore</p> |

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RISTORATIVA CLASSE 5^

INDIRIZZO : SALA VENDITA

4 ore di lezione settimanali; 72 ore 1° quadrimestre; 60 ore 2° quadrimestre; totale 132ore

| Competenze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Conoscenze                                                                                                                               | Abilità                                                                                                                                   | Conoscenze pregresse                                                                    | Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                         | Metodologia e strumenti                                                                                        | Valutazione                                                                                                                                                       | Tempi                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ripasso delle nozioni apprese durante il IV anno                                                                                         |                                                                                                                                           |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                   | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve-<br>Tema o problema<br>Prova strutturata-<br>Prova semistrutturata<br>Questionario-<br>Relazione-<br>Esercizi | ogni docente stabilirà autonomamente le modalità e il periodo dell'anno in cui affrontarlo |
| Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. | Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, normativa internazionale, nazionale e comunitaria di settore | Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.<br>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. | Turismo.<br>Effetti economici, sociali e ambientali del turismo.<br>Prodotto turistico. | Modulo A<br>Mercato Turistico<br><br>Lezione 1<br>Il mercato turistico Internazionale<br>Lezione 2<br>Gli organismi e le fonti normative Internazionali<br>Lezione 3<br>Il mercato turistico nazionale<br>Lezione 4<br>Gli organismi e le fonti normative interne | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve-<br>Tema o problema<br>Prova strutturata-<br>Prova semistrutturata<br>Questionario-<br>Relazione-<br>Esercizi | Modulo A<br>20 ore                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                 |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              | Lezione 5<br>Le nuove tendenze<br>del turismo                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                 |                            |
| <p>Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> | <p>Tecniche di marketing turistico e web-marketing. Abitudini alimentari ed economia del territorio. Prodotti a chilometro zero</p>                      | <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> | <p>Concetto di turismo. Concetto di prodotto turistico.</p>                                                                                                                                                  | <p>Modulo B<br/>Marketing</p> <p>Lezione 1<br/>Il marketing: aspetti generali<br/>Lezione 2<br/>Il marketing strategico<br/>Lezione 3<br/>Il marketing operativo<br/>Lezione 4<br/>Il web marketing<br/>Lezione 5<br/>Il marketing plan</p> | <p>Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br/>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale</p>  | <p>Interrogazione approfondita<br/>Interrogazione breve-<br/>Tema o problema<br/>Prova strutturata-<br/>Prova semistrutturata<br/>Questionario-<br/>Relazione-<br/>Esercizi</p> | <p>Modulo B<br/>42 ore</p> |
| <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. 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>Processo di pianificazione aziendale. Controllo di gestione. Budget. Progetto imprenditoriale. Fasi e procedure di redazione di un Business plan.</p> | <p>Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. Predisporre budget di imprese turistico-ristorative.</p>                                                             | <p>Caratteristiche gestionali delle imprese ristorative. Analisi di tabelle e dati contabili delle imprese ristorative. Bilancio delle imprese ristorative. Costi di produzione. Forme di finanziamento.</p> | <p>Modulo C<br/>Pianificazione, Programmazione e Controllo di gestione</p> <p>Lezione 1<br/>La pianificazione e la programmazione<br/>Lezione 2<br/>Il budget<br/>Lezione 3<br/>Il Business Plan</p>                                        | <p>Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br/>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.</p> | <p>Interrogazione approfondita<br/>Interrogazione breve-<br/>Tema o problema<br/>Prova strutturata-<br/>Prova semistrutturata<br/>Questionario-<br/>Relazione-<br/>Esercizi</p> | <p>Modulo C<br/>30 ore</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                 |                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> | <p>Norme internazionali e comunitarie di settore. Contratti di viaggio e di trasporto. Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. Contratti per la gestione delle imprese ricettive-ristorative. Normativa di settore, con particolare attenzione alle disposizioni sulla sicurezza e la tutela ambientale</p> | <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per l'impresa turistica. Predisporre contratti. Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> | <p>Fonti del diritto. Gestione delle imprese turistico-ristorative. Contratti per la gestione delle imprese turistico-ristorative. Certificazione di qualità. Norme relative alla salute, sicurezza e igiene.</p> | <p>Modulo D<br/>La normativa del settore turistico-ricettivo</p> <p>Lezione 1<br/>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <p>Lezione 2<br/>Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali</p> <p>Lezione 3<br/>I contratti delle imprese ricettive e ristorative</p> | <p>Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.</p> | <p>Interrogazione approfondita<br/>Interrogazione breve-<br/>Tema o problema<br/>Prova strutturata-<br/>Prova semistrutturata<br/>Questionario-<br/>Relazione-<br/>Esercizi</p> | <p>Modulo D<br/>28 ore</p>                                   |
| <p>Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p>                                                                                                               | <p>Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a Km 0.</p>                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing</p>                                                                                                                                                  | <p>Fonti del diritto. Efficacia delle norme giuridiche. Leggi ordinarie, decreti legge, decreti legislativi. Gestione e organizzazione delle imprese ristorative.</p>                                             | <p>Modulo E<br/>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <p>Lezione 1<br/>Le abitudini alimentari</p> <p>Lezione 2<br/>I marchi di qualità alimentari</p>                                                                                                                                      | <p>Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.</p> | <p>Interrogazione approfondita<br/>Interrogazione breve-<br/>Tema o problema<br/>Prova strutturata-<br/>Prova semistrutturata<br/>Questionario-<br/>Relazione-<br/>Esercizi</p> | <p>Modulo E<br/>Unità 1<br/>5 ore<br/>Unità 2<br/>10 ore</p> |

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RISTORATIVA CLASSE 5^

INDIRIZZO : ENOGASTRONOMIA

4 ore di lezione settimanali; 72 ore 1° quadrimestre; 60 ore 2° quadrimestre; totale 132ore

| Competenze                                                                                                                                                                                                                 | Conoscenze                                                                                                                               | Abilità                                                                                                                                   | Conoscenze pregresse                                                                    | Contenuti                                                                                                                                | Metodologia e strumenti                                                                                        | Valutazione                                                                                                                                                       | Tempi                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                            | Ripasso delle nozioni apprese durante il IV anno                                                                                         |                                                                                                                                           |                                                                                         |                                                                                                                                          | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve-<br>Tema o problema<br>Prova strutturata-<br>Prova semistrutturata<br>Questionario-<br>Relazione-<br>Esercizi | ogni docente stabilirà autonomamente le modalità e il periodo dell'anno in cui affrontarlo |
| Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento | Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, normativa internazionale, nazionale e comunitaria di settore | Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.<br>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. | Turismo.<br>Effetti economici, sociali e ambientali del turismo.<br>Prodotto turistico. | Modulo A<br>Mercato Turistico<br><br>Lezione 1<br>Il mercato turistico Internazionale<br>Lezione 2<br>Gli organismi e le fonti normative | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve-<br>Tema o problema<br>Prova strutturata-<br>Prova semistrutturata<br>Questionario-<br>Relazione-             | Modulo A<br>20 ore                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                |                                                                                                                                                                   |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| disciplinare; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                               | Internazionali<br>Lezione 3<br>Il mercato turistico nazionale<br>Lezione 4<br>Gli organismi e le fonti<br>fonti normative interne<br>Lezione 5<br>Le nuove tendenze del turismo                                            |                                                                                                                | Esercizi                                                                                                                                                          |                    |
| <div> Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. </div> | Tecniche di marketing turistico e web-marketing. Abitudini alimentari ed economia del territorio. Prodotti a chilometro zero                      | Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. | Concetto di turismo. Concetto di prodotto turistico.                                                                                                                          | Modulo B<br>Marketing<br><br>Lezione 1<br>Il marketing: aspetti generali<br>Lezione 2<br>Il marketing strategico<br>Lezione 3<br>Il marketing operativo<br>Lezione 4<br>Il web marketing<br>Lezione 5<br>Il marketing plan | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale  | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve-<br>Tema o problema<br>Prova strutturata-<br>Prova semistrutturata<br>Questionario-<br>Relazione-<br>Esercizi | Modulo B<br>42 ore |
| Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici,                                                                                                                                                                                                 | Processo di pianificazione aziendale. Controllo di gestione. Budget. Progetto imprenditoriale. Fasi e procedure di redazione di un Business plan. | Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. Predisporre budget di imprese turistico-ristorative.                                                             | Caratteristiche gestionali delle imprese ristorative. Analisi di tabelle e dati contabili delle imprese ristorative. Bilancio delle imprese ristorative. Costi di produzione. | Modulo C<br>Pianificazione, Programmazione e Controllo di gestione<br><br>Lezione 1<br>La pianificazione e la programmazione<br>Lezione 2<br>Il budget                                                                     | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve-<br>Tema o problema<br>Prova strutturata-<br>Prova semistrutturata<br>Questionario-<br>Relazione-             | Modulo C<br>30 ore |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                             |                                                                                                                                                       |                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Forme di finanziamento.                                                                                                                                                                                    | Lezione 3<br>Il Business Plan                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                             | Esercizi                                                                                                                                              |                                                           |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare | Norme internazionali e comunitarie di settore. Contratti di viaggio e di trasporto. Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. Contratti per la gestione delle imprese ricettive-ristorative. Normativa di settore, con particolare attenzione alle disposizioni sulla sicurezza e la tutela ambientale | Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per l'impresa turistica. Predisporre contratti. Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. | Fonti del diritto. Gestione delle imprese turistico-ristorative. Contratti per la gestione delle imprese turistico-ristorative. Certificazione di qualità. Norme relative alla salute, sicurezza e igiene. | Modulo D<br>La normativa del settore turistico-ricettivo<br><br>Lezione 1<br>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro<br>Lezione 2<br>Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali<br>Lezione 3<br>I contratti delle imprese ristorative | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve- Tema o problema<br>Prova strutturata- Prova semistrutturata<br>Questionario- Relazione- Esercizi | Modulo D<br><br>28 ore                                    |
| Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla tutela e alla valorizzazione                                                                                                                                               | Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a Km 0.                                                                                                                                                                                                                                    | Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing                                                                                                                                                  | Fonti del diritto. Efficacia delle norme giuridiche. Leggi ordinarie, decreti legge, decreti legislativi. Gestione e organizzazione delle imprese ristorative.                                             | Modulo E<br>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio<br><br>Lezione 1<br>Le abitudini alimentari<br>Lezione 2<br>I marchi di qualità alimentari                                                                                                                     | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve- Tema o problema<br>Prova strutturata- Prova semistrutturata<br>Questionario- Relazione- Esercizi | Modulo E<br><br>Unità 1<br>5 ore<br><br>Unità 2<br>10 ore |

|                                 |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| dell'ambiente e del territorio. |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RISTORATIVA CLASSE 5^

INDIRIZZO : PASTICCERIA

4 ore di lezione settimanali; 72 ore 1° quadrimestre; 60 ore 2° quadrimestre; totale 132ore

| Competenze                                                                                                                                                                                       | Conoscenze                                                                                                        | Abilità                                                                                                                                   | Conoscenze pregresse                                                                    | Contenuti                                                                                          | Metodologia e strumenti                                                                                        | Valutazione                                                                                                                                                       | Tempi                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                  | Ripasso delle nozioni apprese durante il IV anno                                                                  |                                                                                                                                           |                                                                                         |                                                                                                    | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve-<br>Tema o problema<br>Prova strutturata-<br>Prova semistrutturata<br>Questionario-<br>Relazione-<br>Esercizi | ogni docente stabilirà autonomamente le modalità e il periodo dell'anno in cui affrontarlo |
| Adeguate e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, | Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, normativa internazionale, nazionale e | Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.<br>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. | Turismo.<br>Effetti economici, sociali e ambientali del turismo.<br>Prodotto turistico. | Modulo A<br>Mercato Turistico<br><br>Lezione 1<br>Il mercato turistico Internazionale<br>Lezione 2 | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.<br>Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve-<br>Tema o problema<br>Prova strutturata-<br>Prova semistrutturata                                            | Modulo A<br>20 ore                                                                         |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                             |                                                                                                                                                     |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| ricerca e approfondimento disciplinare; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.                                                                                                                                                                                                                                                               | comunitaria di settore                                                                                                       |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                      | Gli organismi e le fonti normative Internazionali<br>Lezione 3<br>Il mercato turistico nazionale<br>Lezione 4<br>Gli organismi e le fonti normative interne<br>Lezione 5<br>Le nuove tendenze del turismo               |                                                                                                             | Questionario-Relazione-Esercizi                                                                                                                     |                 |
| <div>Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</div> | Tecniche di marketing turistico e web-marketing. Abitudini alimentari ed economia del territorio. Prodotti a chilometro zero | Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. | Concetto di turismo. Concetto di prodotto turistico.                                                                 | Modulo B Marketing<br><br>Lezione 1<br>Il marketing: aspetti generali<br>Lezione 2<br>Il marketing strategico<br>Lezione 3<br>Il marketing operativo<br>Lezione 4<br>Il web marketing<br>Lezione 5<br>Il marketing plan | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale  | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve- Tema o problema<br>Prova strutturata- Prova semistrutturata<br>Questionario-Relazione-Esercizi | Modulo B 42 ore |
| Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Processo di pianificazione aziendale. Controllo di gestione. Budget. Progetto imprenditoriale.                               | Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. Predisporre budget di imprese turistico-ristorative.                                                             | Caratteristiche gestionali delle imprese ristorative. Analisi di tabelle e dati contabili delle imprese ristorative. | Modulo C Pianificazione, Programmazione e Controllo di gestione<br><br>Lezione 1                                                                                                                                        | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve- Tema o problema<br>Prova strutturata-                                                          | Modulo C 30 ore |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                             |                                                                                                                                                     |                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                         | Fasi e procedure di redazione di un Business plan.                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Bilancio delle imprese ristorative. Costi di produzione. Forme di finanziamento.                                                                                                                           | La pianificazione e la programmazione<br>Lezione 2<br>Il budget<br>Lezione 3<br>Il Business Plan                                                                                                                                                                                 |                                                                                                             | Prova semistrutturata<br>Questionario-Relazione-Esercizi                                                                                            |                                                           |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare | Norme internazionali e comunitarie di settore. Contratti di viaggio e di trasporto. Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. Contratti per la gestione delle imprese ricettive-ristorative. Normativa di settore, con particolare attenzione alle disposizioni sulla sicurezza e la tutela ambientale | Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per l'impresa turistica. Predisporre contratti. Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. | Fonti del diritto. Gestione delle imprese turistico-ristorative. Contratti per la gestione delle imprese turistico-ristorative. Certificazione di qualità. Norme relative alla salute, sicurezza e igiene. | Modulo D<br>La normativa del settore turistico-ristorativo<br><br>Lezione 1<br>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro<br>Lezione 2<br>Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali<br>Lezione 3<br>I contratti delle imprese ristorative | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve- Tema o problema<br>Prova strutturata- Prova semistrutturata<br>Questionario-Relazione-Esercizi | Modulo D<br><br>28 ore                                    |
| Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Applicare le normative che disciplinano i                                                                                                                                                                                                                      | Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a Km 0.                                                                                                                                                                                                                                    | Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing                                                                                                                                                  | Fonti del diritto. Efficacia delle norme giuridiche. Leggi ordinarie, decreti legge, decreti legislativi. Gestione e organizzazione delle imprese ristorative.                                             | Modulo E<br>Le abitudini e l'economia del territorio<br><br>Lezione 1<br>Le abitudini alimentari<br>Lezione 2<br>I marchi di qualità alimentari                                                                                                                                  | Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale. | Interrogazione approfondita<br>Interrogazione breve- Tema o problema<br>Prova strutturata- Prova semistrutturata<br>Questionario-Relazione-Esercizi | Modulo E<br><br>Unità 1<br>5 ore<br><br>Unità 2<br>10 ore |