



**MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE,  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE -"C. BARONIO"  
03039 S O R A (FR) DISTRETTO n. 56**

**SEDE:** Viale San Domenico, s.n.c - **Tel.** (0776) 831284 - **Fax** 0776/824594 - (Sede Accreditata e Certificata)

**e-mail:** friso27009@istruzione.it

**Codice Fiscale** 91026720606

**Web:** <http://www.ipssceinaudi.it/>

**Codice Istituto:** FRIS027009

**Web:** <http://www.itcgbaronio.it/>

=

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

**DOCENTE: PISANI VITTOR CARLO**

**MATERIA: Diritto e tecniche amministrative**

**CLASSE: 4<sup>E</sup>**

Anno scolastico 2015/2016

N. 5 ore settimanali nella classe

## **1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA**

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione..)

La classe IV E è composta da 17 alunni, 10 femmine e 7 maschi . Nella classe risulta inserita un'alunna con certificazione per il sostegno . In questo primo periodo gli alunni hanno mostrato un comportamento interessato e partecipe verso le nuove tematiche illustrate. . La situazione di partenza emersa dalle prove d'ingresso attivate in forma orale e dalle prime osservazioni risulta abbastanza omogenea e nel complesso è da considerarsi sufficiente. Gli elementi di si distinguono sono pochi, molti elementi sono sufficienti ed alcuni mediocri . Diversificata è anche la preparazione di base: alcuni alunni presentano adeguati prerequisiti, sono sorretti da buona volontà e costante impegno; altri, nonostante alcune carenze di base e un impegno non sempre costante, dimostrano buone possibilità di raggiungere gli obiettivi prefissati, mentre alcuni presentano difficoltà di acquisizione per le limitate abilità di base e per discontinuo interesse alla vita scolastica. La frequenza, in questo periodo iniziale, risulta essere costante. Per quanto riguarda il comportamento disciplinare la classe è da considerarsi vivace e nei limiti della buona educazione

### ***FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:***

[×] Prove oggettive di valutazione (test, questionari, etc.);  
[×] Prove soggettive di valutazione (temi, relazioni, interrogazioni, etc.);  
[×] Osservazioni degli studenti impegnati nelle attività didattiche;

[×] colloqui con gli alunni  
[×] colloqui con le famiglie  
[ ] continuità didattica  
[ ] \_\_\_\_\_

### ***LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI ENOGASTRONOMIA***

1° Livello (ottimo)	2° Livello (buono)	3° Livello (discreto)	4° Livello (sufficiente)	5° Livello (mediocre)	6° Livello (insufficiente)	7° Livello (grav.insufficiente)
Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. 2	Alunni N 13	Alunni N.2	Alunni N.	Alunni N. _____
%	%	11,76%	76,48%	11,76%		%

## **2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA**

### **2.1 COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA TRASVERSALI DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO**

<b>AMBITO DI RIFERIMENTO</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE da conseguire a fine obbligo scolastico</b>	<b>CAPACITA'</b> (Ogni docente indichi le capacità che si intendono sviluppare in modo particolare nell'A.S. in corso)
<b>COSTRUZIONE DEL SE'</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Imparare a imparare</li><li>➤ progettare</li></ul>	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"><li>× organizzare e gestire il proprio apprendimento</li><li>× utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro</li><li>× elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione</li></ul>
<b>RELAZIONE CON GLI ALTRI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Comunicare</li><li>➤ Collaborare/partecipare</li><li>➤ Agire in modo autonomo e responsabile</li></ul>	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"><li>× comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.</li><li>× Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive.</li><li>× Inserirsi in modo attivo nella vita sociale facendo valere i propri diritti e riconoscendo quelli altrui, nel rispetto delle regole comuni.</li></ul>
<b>RAPPORTO CON LA REALTA' NATURALE E SOCIALE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Risolvere problemi</li><li>➤ Individuare collegamenti e relazioni</li><li>➤ Acquisire /interpretare l'informazione ricevuta</li></ul>	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"><li>× comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo</li><li>× costruire conoscenze significative e dotate di senso</li><li>× esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle operazioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti</li></ul>

### **2.2 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO**

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

## COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI

ASSE CULTURALE MATEMATICO

ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

### **PROGETTO ASSE CULTURALE 1° BIENNIO :**

- La ristorazione e le strutture ricettive
- Norme di prevenzione e salvaguardia della salute

### **PROGETTO ASSE CULTURALE 2° BIENNIO :**

- Alimentazione e piatti innovativi delle tradizioni locali , prodotti della tradizione e dell'innovazione (III anno)
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva (IV anno)

#### **Competenze disciplinari del secondo Biennio**

*Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti*

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici , ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche , utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali , nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
5. Applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali , in fatto di sicurezza , trasparenza e tracciabilità dei prodotti
6. Attuare strategie di pianificazione , compensazione , monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

	<p>9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>
--	--

## **ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE**

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

<b>COMPETENZA N. 1</b>	
<b>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il fenomeno turistico , la domanda e l'offerta</li> <li>● Principali strutture ricettive , pubblici esercizi e figure professionali</li> <li>● La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le attrezzature di laboratorio</li> <li>● Utensili e attrezzature in uso nei reparti</li> <li>● Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>● Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro</li> <li>● Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare le interazioni tra turismo ed economia</li> <li>● Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive , enogastronomiche e dell'ospitalità , pubblici esercizi e figure professionali correlate</li> <li>● Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità</li> <li>● Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>● Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti</li> <li>● Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili</li> <li>● Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali</li> </ul>

<b>COMPETENZA N. 2</b>	
<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici , ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche di cottura degli alimenti</li> <li>● Tecniche di base di sala e di bar</li> <li>● Tecniche di base di cucina e di pasticceria</li> <li>● Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti <ul style="list-style-type: none"> <li>● La modulistica di reparto</li> <li>● Software applicativi di settore</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare le principali tecniche di cottura</li> <li>● Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</li> <li>● Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici</li> <li>● Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ciclo cliente e le sue fasi Il front e back office : struttura del reparto , organigramma e mansioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino</li> <li>• Compilare la modulistica di reparto</li> <li>• Utilizzare software applicativi di settore</li> <li>• Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base</li> <li>• Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera – clienti</li> </ul>
---	--

<b>COMPETENZA N. 3</b>	
<b>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche , utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</li> <li>• Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera</li> <li>• I principali menu e la successione delle portate</li> <li>• Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza</li> <li>• Tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti</li> <li>• Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'ospitalità</li> <li>• L'organizzazione del lavoro , i ruoli e le gerarchie</li> <li>• Codice deontologico professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente , interagire e presentare i prodotti /servizi offerti</li> <li>• Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base</li> <li>• Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera</li> <li>• Redigere menu semplici in italiano e in lingua straniera</li> <li>• Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio</li> <li>• Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo</li> </ul>

<b>NZA N. 4</b>		<b>COMPETE</b>
<b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali , nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di enogastronomia regionale nazionale , con particolare riguardo a quella locale</li> <li>• La disposizione delle vivande nei piatti</li> <li>• Il servizio dei prodotti enogastronomici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere i piatti , i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione</li> <li>• Presentare i piatti , le bevande e i prodotti enogastronomici , nel rispetto delle regole tecniche</li> </ul>	

## A N. 5

**Applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali , in fatto di sicurezza , trasparenza e tracciabilità dei prodotti**

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislazione specifica di settore</li> <li>• Igiene personale , dei prodotti , dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente</li> <li>• Tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>• Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione</li> <li>• Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica</li> <li>• Principi di chimica organica</li> <li>• Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale , la preparazione , cottura e conservazione dei prodotti</li> <li>• Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande</li> <li>• Mantenere pulito e ordinato il laboratorio , in particolare la propria postazione di lavoro</li> <li>• Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione</li> <li>• Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni</li> <li>• Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti</li> <li>• Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti</li> <li>• Leggere e interpretare le etichette alimentari</li> </ul>

## ZA N. 6

**Attuare strategie di pianificazione , compensazione , monitoraggio ; per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto**

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche e procedure di settore (cucina , sala – vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina , sala – vendita e di accoglienza</li> <li>• Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi</li> </ul>

### COMPETENZA N. 7

Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"><li>Le tecniche di conservazione degli alimenti</li><li>Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti</li><li>Modalità fisiche di trasmissione del calore</li><li>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale</li><li>Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche</li><li>Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni</li><li>Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria</li><li>Le decorazioni e la presentazione dei piatti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative</li><li>Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazioni e cottura degli alimenti</li><li>Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale</li><li>Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica)</li><li>Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza</li></ul>

### COMPETENZA N. 8

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"><li>Gli alimenti caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali</li><li>I criteri di qualità degli alimenti</li><li>Nozioni di enologia e di abbinamento cibo-vino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzare in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato</li><li>Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede</li><li>Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti</li><li>Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino</li></ul>

### COMPETENZA N. 9

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"><li>Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata</li><li>Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte</li><li>Il piatto e la ricetta, stili, terminologia e ortografia</li><li>Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta</li><li>Lessico professionale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela</li><li>Progettare graficamente menù</li><li>Riconoscere il ruolo centrale dei menù nelle aziende enogastronomiche</li></ul>

## COMPETENZA N. 10

**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici**

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti</li> <li>• L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali</li> <li>• Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni</li> <li>• Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela</li> <li>• Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione</li> <li>• Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela</li> </ul>

### 3. CONTENUTI DEL PROGRAMMA

(E' possibile esporli anche per moduli ed unità didattiche, in relazione almeno al trimestre / pentamestre. Specificare eventuali approfondimenti)

#### Pianificazione didattica - Classe 4D<sup>^</sup> "Diritto e Tecniche Amministrative"

Moduli	Unità didattiche	COMPETENZE
<b>Unità di Apprendimento 1 - L'organizzazione aziendale</b>	Unità 1-L'organizzazione aziendale:concetti generali Unità 2-le principali teorie dell'organizzazione del lavoro Unità 3 Le strutture organizzative monofunzionali e funzionali Unità 4 -Le strutture organizzative divisionali e per matrice Unità 5 -Il settore food & beverage Unità 6-L'economato Unità 7- La gestione del magazzino	<b>N.</b> 1-2-5-7-9
<b>Unità di Apprendimento 2 - La gestione delle risorse umane</b>	Unità 1 -Il diritto del lavoro e le sue fonti Unità 2-Il diritto sindacale e il rapporto di lavoro subordinato Unità 3 -Il personale come fattore umano Unità 4 -Il management e il processo decisionale Unità 5 -La conduzione del personale Unità 6-La ricerca e la selezione del personale Unità 7-Le fasi del contratto di lavoro Unità 8-Le principali tipologie contrattuali Unità 9 - Il Ccnl del settore turistico Unità 10- La busta paga	<b>N.</b> 1-9-10-3
<b>Unità di Apprendimento 3 - Le fonti di finanziamento</b>	Unità 1 -La funzione finanziaria Unità 2 -Le fonti di finanziamento: generalità Unità 3 -Le fonti di finanziamento esterne Unità 4 -I finanziamenti pubblici Unità 5 -I finanziamenti e le agevolazioni comunitarie Unità 6 -I finanziamenti regionali e il credito speciale Unità 7 -I finanziamenti per la tutela ambientale Unità 8 -Il private equità e il factoring Unità 9 -Il leasing e il leasing operativo Unità 10 Il leasing finanziario e il lease back	<b>N.</b> 2- 10
<b>Unità di Apprendimento 4 - Patrimonio, reddito e risultati di gestione</b>	Unità 1 -La gestione aziendale Unità 2 -Gli aspetti della gestione Unità 3 -Il patrimonio aziendale: concetti generali  Unità 4 -Il reddito d'esercizio Unità 5 - L'aspetto qualitativo e quantitativo del patrimonio	<b>N.</b> 1-9-6-2-4

	<p>Unità 6 – L’aspetto quantitativo del patrimonio  Unità 7 - La valutazione dei beni patrimoniali immobilizzazione materiali e immateriali  Unità 8- La valutazione dei beni patrimoniali: crediti e rimanenze di magazzino  Unità 9 –L’ inventario  Unità 10 – L’ inventario delle imprese di ristorazione</p> <p>Unità 11-La determinazione del reddito d’esercizio e la competenza economica  Unità 12 –le rimanenze di magazzino e i ratei  Unità 13- i risconti attivi e passivi-</p>	
<p><b>Unita’ di Apprendimento 5-  L’analisi dei costi e dei ricavi</b></p> <p><b>Unita’ di Apprendimento 5-  L’analisi dei costi e dei ricavi</b></p>	<p>Unità 1 –L’analisi dei costi e dei ricavi: aspetti generali  Unità 2 –I costi fissi  Unità 3 –I costi variabili e semivariabili  Unità 4 –Il costo totale e il costo medio unitario  Unità 5 –Il costo fisso unitario e il costo variabile unitario  Unità 6 –I centri di costo, i costi specifici e i costi comuni  Unità 7 –Le configurazioni di costo  Unità 8 –La ripartizione dei costi comuni su base unica e su base multipla  Unità 9 –La determinazione del prezzo  Unità 10 –Il food &amp; beverage cost</p> <p>Unità 11-Il break-even point  Unità 12 –Qualità ed efficienza</p>	<p><b>N.</b>  1-3-9-4</p>
<p><b>Unita’ di Apprendimento 6  Il budget</b></p>	<p>Unità 1 – Il budget: aspetti generali  Unità 2 –Il controllo di budget  Unità 3 –La redazione del budget  Unità 4 –I budget di settore  Unità 5 –Il budget economico generale  Unità 6 –Il budget degli investimenti e il budget finanziario</p>	<p><b>N.</b>  1-3-9-4</p>
<p><b>Unita’ di Apprendimento 7  La contabilità</b></p>	<p>Unità 1 –Il sistema informativo e le rilevazioni aziendali  Unità 2 –La contabilità generale (Co.Ge.) e il conto  Unità 3 –I libri contabili obbligatori  Unità 4 –I conti finanziari e i conti economici  Unità 5 –Il piano dei conti  Unità 6 –La rilevazione nella contabilità generale  Unità 7 –Le operazioni di chiusura: generalità  Unità 8 –Le scritture di completamento degli interessi bancari e il TFR  Unità 9 –Le scritture di completamento: i ratei attivi e passivi  Unità 10 –Le scritture di rettifica: i fondi per rischi e oneri futuri e la svalutazione dei crediti</p> <p>Unità 11-Le scritture di rettifica: le rimanenze di merci e l’ammortamento  Unità 12-Le scritture di rettifica: i risconti attivi e passivi</p>	<p><b>N.</b>  1-3-9-10</p>
<p><b>Unita’ di Apprendimento 8  Il bilancio d’esercizio e le imposte</b></p>	<p>Unità 1 –Il bilancio d’esercizio: aspetti generali  Unità 2 –Lo Stato patrimoniale</p>	<p><b>N.</b>  1-9-10</p>

	Unità 3 –Il Conto economico Unità 4 – La nota integrativa e il bilancio in forma abbreviata Unità 5- I principali tributi dell’ordinamento fiscale italiano Unità 6 –L’imposta sul reddito delle persone fisiche Unità 7 –L’imposta sul reddito delle società e l’IRAP Unità 8 –Le modalità e i termini di presentazione delle dichiarazioni dei redditi e dell’Irap Unità 9 – L’imposta sul valore aggiunto: aspetti generali Unità 10 –L’analisi di bilancio: aspetti generali Unità 11 –L’analisi patrimoniale Unità 12 –L’analisi economica Unità 13 –L’analisi finanziaria	
--	---	--

#### 4. EVENTUALI MODULI INTERDISCIPLINARI (Tra discipline dello stesso asse o di assi diversi)

Modulo interdisciplinare”

#### 5. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Lezione frontale;     | <input type="checkbox"/> Lezione dialogata;  | <input type="checkbox"/> Metodo induttivo;                  | <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo; |
| <input type="checkbox"/> Metodo esperienziale; | <input type="checkbox"/> Metodo scientifico; | <input type="checkbox"/> Ricerca individuale e/o di gruppo; |  |
| <input type="checkbox"/> Scoperta guidata;     | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo;   | <input type="checkbox"/> Problem solving;                   | <input type="checkbox"/> Brainstorming;    |

Indicare le strategie utilizzate:

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale   | <input type="checkbox"/> lezione guidata                       | <input type="checkbox"/> lezione-dibattito                 | <input checked="" type="checkbox"/> lezione multimediale |
| <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo | <input checked="" type="checkbox"/> argomentazione/discussione | <input checked="" type="checkbox"/> attività laboratoriali | <input checked="" type="checkbox"/> attività di ricerca  |
| <input type="checkbox"/> risoluzione di problemi       | <input checked="" type="checkbox"/> attività simulate          | <input type="checkbox"/> studio autonomo                   | <input checked="" type="checkbox"/> problem solving      |
| <input type="checkbox"/> brain storming                | <input checked="" type="checkbox"/> role playing               | <input type="checkbox"/> learning by doing                 | <input checked="" type="checkbox"/> e-learning           |

#### 6. ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

Libro/i di testo : *Titolo Cucina gourmet Corso avanzato - Volume + Espansione web - Autore Paolo Gentili - Casa Editrice Calderini*

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Uso dei laboratori se previsto; | <input type="checkbox"/> Palestra coperta;            | <input type="checkbox"/> Palestra scoperta;     | <input checked="" type="checkbox"/> Computer |
| <input checked="" type="checkbox"/> Testi di consultazione;         | <input checked="" type="checkbox"/> Lavagna luminosa; | <input checked="" type="checkbox"/> LIM         | <input type="checkbox"/> Videocamera;        |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sussidi multimediali;           | <input type="checkbox"/> Audioregistratore;           | <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie ; | <input type="checkbox"/> _____;              |

#### 7. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO

<b>TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Test;	<input type="checkbox"/> Analisi testuale;
<input type="checkbox"/> Questionari;	<input checked="" type="checkbox"/> Risoluzione di problemi ed esercizi;
<input type="checkbox"/> Relazioni;	<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti;
<input type="checkbox"/> Temi;	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni;
<input type="checkbox"/> Saggi brevi;	<input type="checkbox"/> Prove grafiche;
<input type="checkbox"/> Traduzioni;	<input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche;
<input type="checkbox"/> Articoli di giornale;	<input type="checkbox"/> Test motori.

## 8. CRITERI DI VALUTAZIONE

- Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);
- Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);
- Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

## 9. TABELLA PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE DEGLI APPRENDIMENTI

Corrispondenza tra voti e livello di apprendimento

<b>Voto</b>	<b>Descrittore</b>	<b>giudizio sintetico</b>
9-10	L'allievo rielabora correttamente ed in modo originale i concetti appresi e fatti propri	ottimo
8	L'allievo dimostra di aver appreso gli argomenti in modo consapevole e sa applicarli senza errori	buono
7	L'allievo dimostra di aver appreso gli argomenti ma commette imprecisioni non gravi	discreto
6	L'allievo dimostra di aver compreso le parti essenziali degli argomenti/contenuti commette però alcuni errori anche se non gravi;	sufficiente
5	L'allievo dimostra di non aver acquisito completamente i contenuti .Commette errori di carattere tecnico e rivela lacune nella comprensione degli argomenti	mediocre
4	L'allievo dimostra di non aver studiato a sufficienza e commette gravi errori di carattere tecnico e concettuale	insufficiente
3-2	L'allievo dimostra di non aver acquisito i contenuti in nessuna forma	Gravemente insufficiente

### Valutazione del Comportamento

Il comportamento degli studenti sarà oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base di fattori quali la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno, la diligenza nello studio, ecc.

#### 10. INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
<b>0 (insufficiente)</b>	
<b>1 (base)</b>	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
<b>2 (intermedio)</b>	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite
<b>3 (avanzato)</b>	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

Sora, 20/10/2015

---

Il Docente  
F.to Vittor Carlo Pisani