



## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Classe Quinta A Eno e Quinta Pasticceria

Enogastronomia

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
<p><b>Gestione, bilancio e analisi di bilancio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli schemi del bilancio d'esercizio</li> <li>- Lo Stato Patrimoniale civilistico e riclassificato fonti-impieghi;</li> <li>- Il Conto economico civilistico</li> <li>- I principali indici patrimoniali, finanziari ed economici</li> <li>- Interpretazione dei risultati</li> </ul> <p><b>L'analisi dei costi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Richiami al concetto di costo e principali classificazioni: costi di esercizio e pluriennali, costi fissi e variabili, costi specifici (diretti) e costi comuni e generali (indiretti)</li> <li>- Gli oneri figurativi e il profitto d'impresa</li> <li>- La graduale formazione del costo: costo primo, costo complessivo e costo economico-tecnico</li> </ul>	<p>Saper interpretare e calcolare dati derivanti dal bilancio e dalla sua rielaborazione in ottica prospettica; Promuovere strategie e soluzioni alla luce dei risultati ottenuti</p> <p>Comprendere e individuare i vari costi di gestione cercando di migliorare l'efficacia e l'efficienza aziendale e saper prendere decisioni inerenti</p>	<p>Saper apprendere in modo costruttivo la realtà economica attraverso una motivazione allo studio legata alla realtà complessa dei fenomeni, alla loro evoluzione e quindi contestualizzazione. Saper individuare e interpretare i fenomeni economici applicando opportunamente la normativa di settore.</p>

<p>- L'analisi del punto di equilibrio. (break even point)</p> <p>- La determinazione del prezzo di vendita</p> <p><b>Le norme che regolano l'attività ristorativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pratiche amministrative e requisiti dell'imprenditore per l'avvio dell'impresa</li> <li>- la normativa di riferimento: la privacy, la sicurezza sul lavoro, la sicurezza alimentare</li> </ul> <p><b>I contratti di settore:</b></p> <p>il contratto ristorativo; il banqueting, il catering. Le catene alberghiere e ristorative: gruppi di imprese ed espansione tramite il franchising</p> <p><b>Il marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione di marketing</li> <li>- Micromarketing, macromarketing e marketing territoriale integrato</li> <li>- Il piano di marketing di un'impresa</li> <li>- Le ricerche di mercato: definizione, ricerche quantitative e motivazionali, metodi</li> <li>- Analisi del mercato della domanda, segmentazione della domanda e definizione del target group</li> <li>- Analisi della concorrenza</li> <li>- Analisi della situazione interna con calcolo della quota di mercato potenziale e reale e definizione del posizionamento dell'impresa</li> <li>- L'analisi SWOT</li> <li>- Obiettivi di marketing e ciclo di vita del prodotto</li> </ul>	<p>Saper interpretare e svolgere le procedure necessarie all'avvio delle imprese di settore, avere consapevolezza della normativa da rispettare nello svolgimento dell'attività</p> <p>Riconoscere le norme che disciplinano il settore turistico, saper interpretare le tendenze e le necessità delle imprese turistiche</p> <p>Saper promuovere l'immagine e la mission dell'impresa; saper utilizzare modelli, matrici per capire la tendenza del mercato e dell'impresa coinvolta; saper interpretare i dati raccolti dalle varie analisi</p>	
--	---	--

<p>- Le quattro P nelle strategie di marketing: <i>product, price, place, promotion</i></p> <p>- Il controllo e la valutazione dei risultati</p> <p><b>La pianificazione, la programmazione e il controllo</b></p> <p>- La programmazione aziendale e il suo scopo</p> <p>- Definizione di vision e mission</p> <p>- Le fasi e i tempi della programmazione</p> <p>- La pianificazione aziendale al momento dell'impianto: il business plan</p> <p>- Parte descrittiva del business plan: presentazione del progetto, analisi del contesto esterno, analisi del contesto interno e definizione delle strategie</p> <p>- Parte numerica del business plan: piano degli investimenti, preventivo finanziario ed economico</p> <p>- Il budget: lo strumento della programmazione, i budget settoriali e il budgetary control</p> <p><b>Percorsi di cittadinanza responsabile e Costituzione</b></p> <p>- La nascita della Costituzione Italiana</p> <p>- I principi fondamentali: art. 1, 2, 3, 4 e 9</p> <p>- La responsabilità nella Costituzione e i doveri dei cittadini. Gli articoli 52, 53 e 54.</p> <p>- I diritti dei cittadini: diritti civili, sociali ed economici</p> <p>- La nascita della Unione Europea (al momento ancora da svolgere)</p> <p>- Istituzioni della UE: il Parlamento europeo, la Commissione europea e il Consiglio dell'UE</p>	<p>Saper impostare il business plan come strumento di pianificazione; saper impostare la progettualità in ambito imprenditoriale; saper programmare l'attività d'impresa redigendo il budget e analizzarne i risultati ai fini del perseguimento dei risultati attesi</p> <p>Saper applicare i principi giuridici costituzionali alla vita reale; comprendere la realtà</p>	
--	---	--

	politica ed economica italiana ed europea	

<b>OBIETTIVI EQUIPOLLENTI</b>
Conoscere i concetti principali del programma adattati alle capacità dei singoli alunni come da Pei
<b>TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI</b>
DTA enogastronomia sala e vendita - Fantozzi / De Luca vol. 3
<b>METODOLOGIE</b>
Lezione frontale lezione partecipata
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Vengono allegate griglie di valutazione
<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>
Verifiche orali . scritte strutturate semi-strutturate
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO</b>
Attività di recupero in itinere ed eventuali corsi di recupero

Taggia, 30 ottobre 2025

Prof.ssa Anna Maria Zurzolo