



## **Allegato A1**

Anno scolastico 2019/2020

Classe V sez. SC Enogastronomia settore Sala e Vendita

Disciplina: Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive e ristorative

Docente: Prof. Giovanni Spadaro

### **1. Programma svolto**

#### **- GESTIONE ECONOMICA E AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA**

##### **Il sistema costi-ricavi-reddito**

Gestione aziendale e ciclo produttivo

Costi e ricavi

Reddito globale e reddito d'esercizio

##### **La contabilità dei costi**

Come si classificano i costi

Costi fissi e costi variabili

Costo totale, medio e marginale

Costi diretti e costi indiretti

Gli oneri figurativi e l'economicità della gestione

La graduale formazione del costo di produzione

- Il costo primo

- Il costo complessivo

- Il costo economico-tecnico

La ripartizione su base unica dei costi comuni o indiretti

Il Break even point (analisi del punto di equilibrio)

Il diagramma di redditività

##### **La determinazione dei prezzi di vendita**

Metodo del costo totale (full costing)

Metodo del food cost



## - IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO

### **Il fenomeno turistico**

Chi è il turista?

Forme di turismo

Il turismo sostenibile e responsabile

I cambiamenti negli stili alimentari

I consumi alimentari in Italia

Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

### **Le fonti del diritto comunitario e internazionale**

La gerarchia delle fonti del diritto in Italia

Le istituzioni dell'UE

Breve storia dell'Unione europea

Le fonti del diritto comunitario:

- Le fonti primarie
- Le fonti derivate

## - LA LEGISLAZIONE TURISTICA

### **Le norme obbligatorie per l'impresa**

Gli obblighi dell'imprenditore

I requisiti per l'avvio dell'impresa

L'iscrizione nel Registro delle imprese e la Comunicazione Unica

La capacità all'esercizio dell'impresa

L'obbligo delle scritture contabili

Le procedure concorsuali

La tutela della privacy

La privacy al ristorante

La videosorveglianza nei pubblici esercizi

La sicurezza e salute sul luogo di lavoro:

- Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL)

- I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza

- DATORE DI LAVORO
- DIRIGENTE
- RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP)
- RESPONSABILE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS)
- LAVORATORI
- MEDICO

- La valutazione dei rischi

- Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)

- La vigilanza e il controllo

La prevenzione incendi



## ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "Gae Aulenti"

**IIS**  
**GAE AULENTI**  
**BIELLA**

### **Le norme sulla sicurezza alimentare**

Il problema della sicurezza alimentare

La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"

L'EFSA

Il piano di autocontrollo HACCP

I controlli integrati nella filiera

La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari

Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

### **La disciplina dei contratti di settore**

Il contratto ristorativo

Le imprese ristorative

Cos'è un contratto

Le caratteristiche del contratto ristorativo

Il menu

Il contratto di catering

Il contratto di banqueting

Le norme da applicare ai contratti ristorativi

Il Codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore

Il cliente contesta il conto

La responsabilità del ristoratore

Responsabilità del ristoratore per danni subiti dal cliente

Responsabilità per vendita e somministrazione di bevande alcoliche a minori

Responsabilità in un contratto di banqueting

Risarcimento del danno non patrimoniale per nozze rovinate

### **Le norme volontarie**

Il sistema di qualità

Gli organismi di normazione e le ISO:

- Le norme ISO
- La certificazione della qualità ISO 9000/9001

La certificazione di qualità ambientale

I marchi

Come vengono tutelati i marchi?

I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

I marchi di qualità dei vini

I prodotti a chilometro zero



## **2. Metodi e mezzi del percorso formativo della disciplina**

Nello sviluppo del programma ho adottato metodologie atte a stimolare l'interesse e la partecipazione all'attività didattica.

Ho utilizzato molto spesso la lezione frontale e, per quanto è stato possibile, l'uso di un linguaggio semplice e nel contempo specifico, atto a fare apprendere gradatamente situazioni via via sempre più complesse.

Ho sempre fatto riferimento a casi concreti e spesso a casi della esperienza degli alunni.

Ho incentivato l'adozione di un metodo di studio atto a favorirne un'interazione tra teoria e pratica e a far recuperare le conoscenze pregresse.

Per quanto concerne i sussidi didattici mi sono avvalso del libro di testo e di appunti dettati in classe o mediante la pubblicazione su Classroom di presentazioni, mappe concettuali, ed esercitazioni, utili a facilitare l'apprendimento e l'esposizione teorica degli allievi.

## **3. Spazi e tempi**

Il programma è stato sviluppato secondo un'adequata tempistica volta a far conseguire un apprendimento graduale e significativo. Durante l'anno scolastico ho alternato momenti di recupero con momenti di ripasso, utilizzando metodologie individualizzate per dare agli allievi un metodo di studio efficace. Nel secondo pentamestre, attraverso la DAD, ho intensificato i momenti di ripasso degli argomenti pregressi, a causa delle insufficienze riscontrate nel primo trimestre ma anche per non appesantire il programma con argomenti che meno si prestavano ad una didattica a distanza.

## **4. Criteri e strumenti di valutazione**

Per la verifica e la valutazione degli apprendimenti ho utilizzato le prove scritte e quelle orali, queste ultime sotto forma di interrogazione completa e anche domande continue per valutare la loro partecipazione e attenzione costanti. Ho somministrato prove semistrutturate ed applicativi volti alla risoluzione di casi aziendali per verificare la loro capacità di calcolo e di risoluzioni di casi concreti di carattere giuridico-economico.



Le verifiche scritte si sono basate sulla stesura di relazioni guidate da quesiti a risposta aperta, mentre per le prove semi-strutturate ho usato test, questionari, soluzione di problemi a casi aziendali.

La valutazione si è basata maggiormente sulle competenze acquisite, sulla capacità di analisi ed elaborazione di dati e informazioni, e sulla capacità di esposizione e sintesi dell'argomento.

**5. Obiettivi raggiunti dalla classe rispetto al livello di conoscenza della disciplina, rispetto al livello di capacità organizzativa, espositiva, tecnico-professionale**

L'azione formativa-educativa si è basata fortemente sia sulle relazioni che sul metodo di studio volto a valorizzarne le capacità di elaborazione del pensiero autonomo, oltreché ad elaborare una soluzione di un problema elementare partendo dalle conoscenze acquisite.

Il processo di insegnamento-apprendimento è stato particolarmente complesso in quanto la classe non ha sempre risposto in modo costruttivo e partecipativo, in particolar modo alcuni allievi, anche se riportavano delle insufficienze nel primo trimestre, non si sono impegnati sia durante le azioni di recupero/ripasso né tantomeno durante lo sviluppo della rimanente parte di programma.

Alcuni studenti, grazie al loro impegno continuo e costante hanno raggiunto adeguati risultati finali, evidenziando anche una buona capacità organizzativa ed espositiva, altri invece, a causa del loro impegno discontinuo e dell'atteggiamento poco partecipativo, hanno raggiunto quasi sufficienti risultati finali.

Biella, 26 maggio 2020

Il docente: Prof. Giovanni Spadaro