

IIS "A. PREVER" - PINEROLO A.S. 2023 – 2024

DIPARTIMENTO DI DITEA

PROGRAMMAZIONE ANNUALE (PIANO DI LAVORO)

DOCENTI: EROS LONG, SILVIA MARUCCI, SILVIA ZANINI, SABINA COSTA, PAOLO GUIDA

CLASSI: III A, III B, III C, III D, III E

TESTO IN ADOZIONE: STEFANO RASCIONI, FABIO FERRIELLO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP 1 CORSO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA - TRAMONTANA

PINEROLO, 31 OTTOBRE 2023

ORE TEORICHE ANNUALI DI LEZIONE

Numero 3 ore settimanali x 34 settimane = 102 ore

METODI DELL'INTERAZIONE DOCENTE - ALUNNO

- ✓ lezione frontale (teorica e con uso della lavagna o di strumenti informatici)
- ✓ analisi del testo e del materiale distribuito
- ✓ svolgimento e correzione di esercizi e lavori assegnati
- ✓ commento e discussione delle verifiche svolte in classe

STRUMENTI DI LAVORO

- ✓ libro in adozione e altri testi
- ✓ codice civile, quotidiani, riviste e modulistica
- ✓ materiale predisposto dall'insegnante (aggiornamenti, approfondimenti, schede con esercizi svolti e da svolgere, quesiti per la preparazione delle verifiche)
- ✓ sussidi audiovisivi e informatici

STRUMENTI DELLA VERIFICA

- ✓ test a risposta multipla
- ✓ prove di completamento
- ✓ questionari
- ✓ prove strutturate e prove semistrutturate
- ✓ prove basate su esercizi e applicazioni numeriche
- ✓ verifiche orali

Il Dipartimento concorda di fissare il numero minimo di verifiche per quadrimestre come segue:

- ✓ primo quadrimestre: 2 prove scritte più eventuali verifiche di recupero;
- ✓ secondo quadrimestre: 2 prove scritte più una prova orale più eventuali verifiche di recupero (la prova orale può essere sostituita da una prova scritta)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Il Dipartimento, per la valutazione della preparazione degli allievi, concorda di attenersi:

- ✓ alle decisioni assunte dal Collegio Docenti in relazione all'attribuzione del voto unico nel primo quadrimestre;
- ✓ alle indicazioni inserite nel D. Lgs. n° 61/2017 (Revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale) in merito alla quantificazione dei livelli di competenza raggiunti da ogni singolo discente;
- ✓ alla misurazione decimale delle singole verifiche con scala 1-10. Le valutazioni, soprattutto per le verifiche orali, vengono assegnate considerando i seguenti elementi: conoscenze acquisite, impegno evidenziato e continuità del medesimo, progressi conseguiti, collaborazione con docente e compagni nel corso delle lezioni, modalità di esposizione, padronanza dell'uso del linguaggio tecnico specifico, puntualità nel rispetto delle scadenze concordate;
- ✓ alla griglia appositamente predisposta e inserita nel documento del 15 maggio, che viene disegnata e riportata

Punteggio in Decimi	Parametri di valutazione
1 – 2	Conoscenze, competenze e impegno nulli
3 – 4	Conoscenze e/o competenze frammentarie e lacunose, scarsa organizzazione del discorso, incapacità espositiva, terminologia impropria. Impegno inadeguato
5	Lacune non gravi, difficoltà di comprensione, insicurezza espositiva, terminologia non sempre appropriata, applicazione delle conoscenze non corretta. Impegno non costante
6	Conoscenze e/o competenze di base corrette, sufficiente comprensione degli argomenti, applicazione a tratti impropria, esposizione non del tutto fluida, terminologia corretta, necessità di una guida nel ragionamento. Impegno costante (anche se con risultati non del tutto sufficienti per gli allievi con difficoltà)

7	Conoscenza abbastanza approfondita, comprensione e competenze adeguate, applicazione corretta, esposizione abbastanza fluida con una discreta organizzazione del discorso, terminologia tendenzialmente appropriata, ragionamento corretto ma non sempre autonomo. Impegno costante e abbastanza efficace.
8	Approfondimento e sviluppo autonomo di conoscenze e competenze, applicazione adeguata, buone capacità di analisi e sintesi, esposizione fluida e ben organizzata, capacità di ragionamento autonomo. Impegno costante, efficace e fattivo
9 – 10	Approfondimento autonomo con rielaborazione critica e valide capacità di collegamento tra le conoscenze. Competenze eccellenti.

OBIETTIVI E CONTENUTI MINIMI

Il Dipartimento concorda di semplificare i contenuti per gli allievi con BES e di adeguarli ai singoli profili in coerenza con i PDP.

FINALITA' GENERALI E SPECIFICHE DELLO STUDIO DELLA DISCIPLINA

In merito alle finalità generali e alle finalità specifiche dello studio della disciplina, il Dipartimento rinvia alle Linee Guida/Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale (D. Lgs. n° 61/2017).

ATTIVITA' DI RECUPERO

Il dipartimento, per coloro che non hanno raggiunto risultati positivi, concorda di adottare le seguenti strategie di recupero (adeguandole alle differenti situazioni di difficoltà):

- ✓ revisione degli argomenti trattati, con modifica dell'impostazione delle spiegazioni;

- ✓ svolgimento di attività e lavori aggiuntivi;
 - ✓ progettazione di percorsi individualizzati;
 - ✓ svolgimento di verifiche appositamente predisposte;
 - ✓ ripetizione di verifiche, sia scritte che orali, che non hanno raggiunto esiti positivi;
-
- ✓ attività di sportello, corsi di recupero extra curricolari e collaborazione con i docenti di potenziamento.

PROGRAMMAZIONE PER UNITA' DI APPRENDIMENTO (UDA)

La programmazione è stata definita in linea con le indicazioni introdotte dal D. Lgs. n° 61/2017 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale). In particolare, essa tiene conto delle competenze di riferimento caratterizzanti i profili in uscita e dei contenuti delle Linee Guida Ministeriali.

La programmazione si esplicita nella definizione di **Unità di Apprendimento (UDA)**, articolate in **UDA ordinarie**, caratterizzate da contenuti disciplinari, e **UDA sviluppate a livello di asse culturale e caratterizzate da contenuti pluridisciplinari**.

PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE¹

Insegnamento: DITEA Asse culturale: SCIENTIFICO/TECNOLOGICO/PROFESSIONALE					
Titolo dell'UDA: STRUMENTI DI LAVORO Calcoli percentuali, calcoli finanziari e riparti					
Competenze in uscita ²	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ³	Abilità ⁴	Conoscenze	Contenuti ⁵
2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione ed vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	(2) Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Imparare a imparare; acquisire e interpretare l'informazione; individuare collegamenti e relazioni; risolvere problemi; agire in modo autonomo e responsabile.	Applicare gli strumenti del calcolo percentuale, del calcolo finanziario e del riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico/ristorativa; interpretare e rappresentare con grafici e tabelle informazioni e dati.	Proporzioni e calcolo percentuale (calcolo percentuale diretto e inverso; problemi del sopra cento e del sotto cento diretti e inversi; percentuali successive su base fissa e su base variabile) Riparti proporzionali diretti Calcolo dell'interesse con il tempo in anni, mesi e giorni (anno civile e anno commerciale) problemi diretti e inversi di interesse e montante Calcolo dello sconto mercantile e dello sconto commerciale; problemi diretti e inversi di valore attuale commerciale Svolgimento di esercizi	
Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le imprese ricettive UP, volume 1, Tramontana					
Periodo di svolgimento: Settembre/Ottobre/Novembre					

¹ Biennio, terze, quarte, quinte

² Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

³ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

⁴ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

⁵ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE⁶

Insegnamento: DITEA					
Asse culturale: SCIENTIFICO/TECNOLOGICO/PROFESSIONALE					
Titolo dell'UDA: FORMA GIURIDICA DELL'IMPRESA Imprese del settore turistico/ristorativo					
Competenze in uscita ⁷	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ⁸	Abilità ⁹	Conoscenze	Contenuti ¹⁰
<p>2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>7) Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made</p>	<p>2) Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>(7) Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p> <p>(8) Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di offerte turistiche coerenti con i principi dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p> <p>(10) Utilizzare idonee</p>	<p>imparare a imparare; acquisire e interpretare l'informazione; individuare collegamenti e relazioni; risolvere problemi; agire in modo autonomo e responsabile.</p>	<p>identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di una attività economica; saper illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa; distinguere le caratteristiche del mercato turistico e identificarne le dinamiche; individuare le caratteristiche essenziali delle imprese turistico/ristorative, riconoscere gli elementi della loro</p>	<p>Bisogni, beni e attività economica L'azienda (definizione, elementi costitutivi e suddivisioni) Forma giuridica dell'impresa: (imprenditore e art. 2082 cc; cenni a imprenditore agricolo e imprenditore commerciale; impresa individuale e impresa familiare; soggetto aziendale: profili giuridico ed economico; contratto di società e art. 2247 cc; società di persone (snc/sas); società di capitali (SPA/SAPA/SRL); cenni società cooperative; adempimenti per la costituzione dell'impresa Imprese ricettive Imprese ristorative (ristorazione commerciale e ristorazione collettiva o industriale)</p>	

⁶ Biennio, terze, quarte, quinte

⁷ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

⁸ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

⁹ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

¹⁰ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

<p>in Italy.</p> <p>8) Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>10) Supportare le attività di budgeting/reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>modalità di supporto alle attività di budgeting/reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>		<p>struttura organizzativa e il ruolo del personale operante nei diversi settori</p>		
<p>Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le imprese ricettive UP, volume 1, Tramontana</p>					
<p>Periodo di svolgimento: Novembre/Dicembre/Gennaio</p>					
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): Libro in adozione e altri testi; Codice Civile, Quotidiani, Riviste e modulistiche; materiale predisposto dall'insegnante (aggiornamenti, approfondimenti, schede con esercizi svolti e da svolgere, quesiti per la preparazione delle verifiche); sussidi audiovisivi e informatici</p>					

PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE¹¹

Insegnamento: DITEA					
Asse culturale: SCIENTIFICO/TECNOLOGICO/PROFESSIONALE					
Titolo dell'UDA: CONTRATTO DI VENDITA, FATTURA E IVA					
Competenze in uscita¹²	Competenze intermedia*¹³	Chiave di cittadinanza¹³	Abilità¹⁴	Conoscenze	Contenuti¹⁵
<p>2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>10) Supportare le attività di budgeting/reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>2) Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione ed i servizi di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>10) Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting/reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>	<p>Imparare a imparare; acquisire e interpretare l'informazione; individuare collegamenti e relazioni; risolvere problemi; agire in modo autonomo e responsabile.</p>	<p>Applicare la normativa in vigore nei contesti di riferimento; interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa; compilare i documenti della compravendita.</p>	<p>Contratto di compravendita: diritti e obblighi dei contraenti, fasi (trattative, stipulazione, esecuzione), elementi essenziali ed elementi accessori Documenti contabili: documento di trasporto, fattura immediata, fattura differita, documento commerciale di vendita o prestazione IVA: caratteristiche del tributo, presupposti, liquidazioni periodiche, adempimenti, registri, operazioni soggette e non soggette o estranee o escluse, base imponibile, aliquote Svolgimento di esercizi sulla liquidazione dell'IVA e sulla fatturazione.</p>	

¹¹ Biennio, terze, quarte, quinte

¹² Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

¹³ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

¹⁴ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

¹⁵ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le imprese ricettive UP, volume 1, Tramontana

Periodo di svolgimento: Gennaio/febbraio/marzo

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): Libro in adozione e altri testi; Codice Civile, Quotidiani, Riviste e modulistiche; materiale predisposto dall'insegnante (aggiornamenti, approfondimenti, schede con esercizi svolti e da svolgere, quesiti per la preparazione delle verifiche); sussidi audiovisivi e informatici

PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE¹⁶

Insegnamento: DITEA

Asse culturale: SCIENTIFICO/TECNOLOGICO/PROFESSIONALE

Titolo dell'UDA: STRUMENTI DI REGOLAMENTO DELLE TRANSAZIONI COMMERCIALI

Competenze in uscita ¹⁷	Competenze intermedia* ¹⁸	Chiave di cittadinanza ¹⁸	Abilità ¹⁹	Conoscenze	Contenuti ²⁰
2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione ed vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	2) Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Imparare a imparare; acquisire e interpretare l'informazione; individuare collegamenti e relazioni; risolvere problemi; agire in modo	Saper illustrare le principali caratteristiche dei rapporti tra banca e cliente: compilare i documenti relativi al	La banca: definizione e funzioni delle banche; il contratto di conto corrente bancario Titoli di credito: caratteristiche generali; l'assegno bancario e l'assegno circolare; la cambiale tratta e la cambiale pagherò Sistemi di pagamento tradizionali e	

¹⁶ Biennio, terze, quarte, quinte

¹⁷ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

¹⁸ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

¹⁹ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

²⁰ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

<p>10) Supportare le attività di budgeting/reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>10) Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting/reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>	<p>autonomo e responsabile.</p>	<p>regolamento della compravendita.</p>	<p>innovativi Svolgimento di esercizi sui titoli di credito</p>	
<p>Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le imprese ricettive UP, volume 1, Tramontana</p>					
<p>Periodo di svolgimento: marzo/aprile/maggio</p>					
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): Libro in adozione e altri testi; Codice Civile, Quotidiani, Riviste e modulistiche; materiale predisposto dall'insegnante (aggiornamenti, approfondimenti, schede con esercizi svolti e da svolgere, quesiti per la preparazione delle verifiche); sussidi audiovisivi e informatici</p>					

Si ricorda che tutti i documenti normativi relativi alla riforma sono consultabili sul sito dell'Istituto – home page - alla voce Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale

Per quel che afferisce l'**UDA interdisciplinare** ("Organizzazione di un evento con prodotti tipici del territorio" per le classi di pasticceria e cucina; "Organizzazione di un Cocktail con prodotti tipici del territorio" per le classi di sala/vendita; "Al Front Office: tutte le fasi del ciclo cliente" per la classe di accoglienza), si rimanda allo specifico format consultabile sul sito dell'Istituto.

Il dipartimento

