

IIS “A. PREVER” – PINEROLO A. S. 2025– 2026

DIPARTIMENTO DI DITEA
PROGRAMMAZIONE ANNUALE (PIANO DI LAVORO)
CLASSI QUINTE

CLASSI: V A, V B, V C, V D, V E, V F

TESTO IN ADOZIONE: STEFANO RASCIONI, FABIO
FERRIELLO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP 3,
CORSO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA - TRAMONTANA

ORE TEORICHE ANNUALI DI LEZIONE

Numero 3 ore settimanali x 34 settimane = 102 ore

Terzo Periodo Serale numero 2 ore settimanali x 32 settimane = 64 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 della disciplina o di materie affini
- 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

- quesiti vero/falso e 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 trimestre: almeno 2 prove scritte più eventuali verifiche di recupero;
- secondo pentamestre: almeno 2 prove scritte più 1 prova orale più eventuali verifiche di recupero (la prova orale può essere sostituita da uno scritto).

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 di seguito 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.

FINALITA' GENERALI E SPECIFICHE DELLO STUDIO DELLA DISCIPLINA

In merito alle finalità generali e alle finalità specifiche dello studio della disciplina, il Dipartimento di Economia Aziendale 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 QUINTE

Insegnamento: DITEA

Asse culturale: SCIENTIFICO/TECNOLOGICO/PROFESSIONALE

Titolo dell'UDA: REVISIONE ARGOMENTI DEL QUARTO ANNO

Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze
<p>Competenze 2, 7, 8, 10</p> <p>Essendo questa UDA una sintesi degli argomenti del quarto anno, si rinvia al piano di lavoro del quarto anno per quel che concerne competenze in uscita, competenze intermedie, chiavi di cittadinanza, abilità e conoscenze.</p>	<p>Essendo questa UDA una sintesi degli argomenti del quarto anno, si rinvia al piano di lavoro del quarto anno per quel che concerne competenze in uscita, competenze intermedie, chiavi di cittadinanza, abilità e conoscenze.</p>	<p>Essendo questa UDA una sintesi degli argomenti del quarto anno, si rinvia al piano di lavoro del quarto anno per quel che concerne competenze in uscita, competenze intermedie, chiavi di cittadinanza, abilità e conoscenze.</p>	<p>Essendo questa UDA una sintesi degli argomenti del quarto anno, si rinvia al piano di lavoro del quarto anno per quel che concerne competenze in uscita, competenze intermedie, chiavi di cittadinanza, abilità e conoscenze.</p>	<p>Essendo questa UDA una sintesi degli argomenti del quarto anno, si rinvia al piano di lavoro del quarto anno per quel che concerne competenze in uscita, competenze intermedie, chiavi di cittadinanza, abilità e conoscenze.</p>
<p>Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le Imprese Ricettive Up Volume 2 Tramontana</p>				

Periodo di svolgimento: settembre/ottobre

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): 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.

Insegnamento: DITEA

Asse culturale: SCIENTIFICO/TECNOLOGICO/PROFESSIONALE

Titolo dell'UDA: COSTI, RICAVI, REDDITO (CONTABILITA' GESTIONALE)

Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in	<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 in Italy.</p> <p>8)Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi</p>	<p>Imparare a imparare; acquisire e interpretare l'informazione; individuare collegamenti e relazioni; risolvere problemi; agire in modo autonomo e responsabile.</p>	<p>conoscere i costi delle imprese turistico/ristorative, calcolarli e classificarli. Conoscere gli elementi che portano alla determinazione del prezzo di vendita.</p>	<p>L'analisi dei costi e dei ricavi delle imprese turistiche</p> <p>La classificazione dei costi (in particolare: costi fissi e costi variabili; costi diretti, costi indiretti e configurazioni di costo)</p> <p>L'analisi della redditività aziendale (grafico di</p>

<p>contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>8. Realizzare e 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</p>	<p>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>redditività e punto di equilibrio)</p> <p>Svolgimento di esercizi</p>
--	---	--	--	--

re alla definizione e delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso o opportunità e azioni di marketing.				
Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le Imprese Ricettive Up Volume 2 Tramontana				
Periodo di svolgimento: ottobre/novembre				
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): 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.				

Insegnamento: DITEA

Asse culturale: SCIENTIFICO/TECNOLOGICO/PROFESSIONALE

Titolo dell'UDA: MARKETING

Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze
1. utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavoro e, di organizzazione, di commercializzazione e dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza a turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	1) utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavoro, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche 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	Imparare a imparare; acquisire e interpretare l'informazione; individuare collegamenti e relazioni; risolvere problemi; agire in modo autonomo e responsabile.	analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Utilizzare le tecniche di marketing.	Le risorse turistiche. Distinzione tra marketing turistico pubblico e marketing turistico dell'impresa e concetto di marketing turistico integrato Marketing strategico: la fase dell'analisi (fonti di informazione, analisi interna dell'impresa, analisi esterne della domanda e della concorrenza, segmentazione del mercato) Marketing strategico: la fase delle

<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>11. contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle</p>	<p>dell'innovazione</p> <p>11) contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p>			<p>decisioni (obiettivi, target, posizionamento)</p> <p>Marketing mix: il prodotto e il suo ciclo di vita; il prezzo (fattori che lo influenzano e tecniche di determinazione basate su full costing e direct costing); la comunicazione (pubblicità, pubbliche relazioni, attività promozionali, marketing diretto e web marketing); i canali di distribuzione e il contratto di franchising</p>
---	--	--	--	---

<p>manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p>				
<p>Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le Imprese Ricettive Up Volume 3 Tramontana</p>				
<p>Periodo di svolgimento: dicembre/gennaio/febbraio</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 modulistica; materiale predisposto dall'insegnante (aggiornamenti, approfondimenti, schede con esercizi svolti e da svolgere, quesiti per la preparazione delle verifiche); sussidi audiovisivi e informatici.</p>				

Insegnamento: DITEA

Asse culturale: SCIENTIFICO/TECNOLOGICO/PROFESSIONALE

Titolo dell'UDA: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze
<p>4)Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management</p>	<p>4)Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management</p>	<p>Imparare a imparare; acquisire e interpretare l'informazione; individuare collegamenti e relazioni; risolvere problemi; agire in modo autonomo e responsabile.</p>	<p>Utilizzare i dati del sistema informativo dell'impresa turistico/ristorativa per redigere la contabilità di settore.</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</p>	<p>Il processo di pianificazione strategica dell'impresa (analisi ambientale o esterna e analisi aziendale o interna, definizione di obiettivi e comportamenti, redazione di piani) e le funzioni del controllo della gestione</p> <p>La programmazione operativa e il documento budget (tecniche di redazione; vantaggi e criticità; articolazione del documento)</p> <p>Differenze tra bilancio di</p>

<p>tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>10. supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management,</p>	<p>nt, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</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 tecniche di marketing.</p>			<p>esercizio e budget</p> <p>Il controllo budgetario</p> <p>Lo studio di una nuova impresa turistico/ristorativa (business plan) e la stesura dei relativi documenti</p> <p>Svolgimento di esercizi</p>
---	--	--	--	---

perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune tecniche di marketing.				
Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le Imprese Ricettive Up Volume 3 Tramontana				
Periodo di svolgimento: febbraio/marzo/aprile				
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): 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.				

Insegnamento: DITEA

Asse culturale: SCIENTIFICO/TECNOLOGICO/PROFESSIONALE

Titolo dell'UDA: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze
<p>(3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>8. Realizzare e pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il</p>	<p>(3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</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>9. Gestire tutte le fasi</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 vigente nei contesti di riferimento e utilizzare la terminologia giuridica</p>	<p>I contratti delle imprese ristorative (ristorazione, catering e banqueting) per le classi di pasticceria, enogastronomia/cucina e sala/vendita</p> <p>Il contratto di albergo per le classi di accoglienza</p>

<p>contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<p>del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>			
<p>Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le Imprese Ricettive Up Volume 3 Tramontana</p>				
<p>Periodo di svolgimento: aprile/maggio</p>				

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): 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.

Insegnamento: DITEA

Asse culturale: SCIENTIFICO/TECNOLOGICO/PROFESSIONALE

Titolo dell'UDA: MERCATO TURISTICO

Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze
<p>6) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>8) Realizzare pacchetti di offerta turistica</p>	<p>6) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata</p>	<p>Imparare a imparare; acquisire e interpretare l'informazione; individuare collegamenti e relazioni; risolvere problemi; agire in modo autonomo e responsabile.</p>	<p>analizzare il mercato turistico, identificarne le caratteristiche e interpretarne le dinamiche, con costante riferimento alla normativa in vigore</p>	<p>Organismi e fonti normative internazionali e comunitarie</p> <p>Organismi e fonti normative nazionali</p>

integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.			
Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le Imprese Ricettive Up Volume 3 Tramontana				
Periodo di svolgimento: maggio				
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): 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.				

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

CONTENUTI E OBIETTIVI MINIMI classe quinta

- Saper classificare i costi aziendali (fissi, variabili, diretti e indiretti)
- Tracciare il diagramma di redditività e rappresentare graficamente il punto di equilibrio
- Saper calcolare i margini di contribuzione e le configurazioni di costo
- Saper calcolare il costo del prodotto imputando i costi indiretti su base unica
- Saper analizzare i tratti generali del marketing
- Saper analizzare l'ambiente interno ed esterno riuscendo a riconoscere i punti di forza e di debolezza, le opportunità e le minacce
- Riconoscere le principali caratteristiche del marketing distinguendo le più importanti politiche di prodotto, di prezzo, di distribuzione e di comunicazione
- Saper riconoscere i principali strumenti della pianificazione e del controllo aziendale
- Saper costruire e interpretare i principali budget settoriali (vendite, produzione, approvvigionamenti e acquisti, manodopera)
- Saper costruire un semplice business plan in situazioni operative semplificate
- Sapere quali sono gli obiettivi dell'Unione Europea, gli organi principali e loro competenze

In relazione alle **UDA interdisciplinari** si rimanda al format consultabile sul sito dell'Istituto. Le UDA interdisciplinari da realizzare per il corrente anno scolastico nelle classi quinte hanno per oggetto:

- UDA enogastronomia (pasticceria e cucina) abbinamento vino/bevande e preparazione enogastronomica;
- UDA enogastronomia (sala/vendita) proposte gastronomiche e loro abbinamento;
- UDA accoglienza "Il territorio italiano a misura di turismo".