

IIS "A. PREVER" - PINEROLO A.S. 2025

DIPARTIMENTO DI DITEA

PROGRAMMAZIONE ANNUALE (PIANO DI LA

III PERIODO SERALE

DOCENTI: EROS LONG, SILVIA MARUCCI, SILVIA ZANINI, GIUSEPPA GRECO, ROSSELLA SAVATO

CLASSI: III PERIODO SERALE

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

PINEROLO, 24 OTTOBRE 2025

ORE TEORICHE ANNUALI DI LEZIONE

Numero 2 ore settimanali x 30 settimane = 60 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 quadrimestre: 2 prove scritte più eventuali verifiche di recupero;
- ✓ secondo quadrimestre: 2 prove scritte più 2 prove orali 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 diseguita e riportata

Punteggio in Decimi	Parametri di valuta- zione
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 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

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>
Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le Imprese Ricettive Up Volume 2 Tramontana				
Periodo di svolgimento: 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 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
-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	----------------	-------------------

<p>(7)Proget- tare, anche con tecnolo- gie digitali, eventi enoga- stro- nomici e cultu- rali che valoriz- zino il patri- monio delle tradi- zioni e delle tipicità locali, nazio- nali an- che in contesti interna- zionali per la promo- zione de l Made in Italy.</p> <p>(8)Realiz- zare pac- chetti di offerta turistica integra- ta con i principi dell'e- coso- stenibi- lità am- bienta- le, pro-</p>	<p>7)Proget- tare, an- che con tecnolo- gie digita- li, eventi enoga- stronomi- ci e cultu- rali che valorizzi- no il pa- trimonio delle tra- dizioni e delle tipi- cità locali, nazionali anche in contesti interna- zionali per la prom o- zione del Made in Italy.</p> <p>8)Realiz- zare pac- chetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco- sostenibi- lità am- bientale, promuo-</p>	<p>Imparare a imparare; acqui- sire e in- terpretare l'informa- zione ;</p>	<p>conoscere i costi delle imprese turi- stico/ristorati- ve, calcolarli</p>	<p>L'analisi dei costi e dei ricavi delle imprese turisti- che La classifica- zione dei costi (in particolare: costi fissi e costi va-</p>
--	---	---	--	--

Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le Imprese Ricettive Up Volume 2 Tramontana

Periodo di svolgimento: 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
-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	----------------	-------------------

<p>(1) utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti e enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari e enogastronomiche.</p>	<p>1)utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze</p>			<p>Le risorse turistiche-Distinzione tra marketing turistico pubblico e marketing turistico dell'impresa e</p>
---	--	--	--	--

Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le Imprese Ricettive Up Volume 3 Tramontana

Periodo di svolgimento: gennaio/febbraio

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 da svolgere, quesiti per la preparazione delle verifiche); sussidi audiovisivi e informatici.

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, rapporti</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, rapporti</p>	<p>Imparare a imparare</p>	<p>Utilizzare i dati del sistema</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</p>
---	---	----------------------------	--------------------------------------	--

Testo di riferimento: Rascioni/Ferriello Gestire le Imprese Ricettive Up Volume 3 Tramontana

Periodo di svolgimento: 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 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 del</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</p>	<p>Imparare a imparare; acquisire e interpretare l'informazione; individuare collegamenti e relazioni; risolvere problemi; agire in modo autonomo e</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 Il contratto di albergo per le classi di accoglienza</p>
--	--	---	--	--

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 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 integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il con-</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 con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la ven-</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, identificare le caratteristiche e interpretarne le dinamiche, con costante riferimento alla normativa in vigore</p>	<p>Caratteri del turismo e fattori che influenzano il turismo internazionale</p> <p>Organismi e fonti normative internazionali e comunitarie</p> <p>Organismi e fonti normative nazionali</p> <p>Dinamiche del turismo internazionale e del turismo italiano</p>
--	---	---	---	--

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

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: abbinamento vino/bevande e preparazione enogastronomica;

Il Dipartimento