

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it

a.s.

PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di Discipline economico aziendali

(Insegnamento di Area di Indirizzo)

Classe ☐ Prima ☐ Seconda

Classe ☒ Terza ☐ Quarta ☐ Quinta

- ☒ **Enogastronomia:** esperto della gastronomia del gusto e del benessere
- ☐ **Servizi di sala e Vendita:** esperto di Mixology e Sommellerie
- ☐ **Accoglienza turistica:** esperto del settore turistico – ricettivo del territorio

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Competenze Chiave n 3,7

Competenza Chiave n 3 Descrizione: Sviluppare e utilizzare il pensiero matematico, scientifico e tecnologico per applicare il metodo della scienza alla conoscenza della natura e alla risoluzione delle problematiche quotidiane.

Competenza Chiave n 7 Descrizione: Capacità di trasformare le idee in azione tramite creatività, assunzione di rischi, innovazione. Capacità di pianificazione e organizzazione di progetti per raggiungere degli obiettivi.

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

Competenza di Area Generale n 1 Descrizione: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.

Competenza di Area Generale n 2 Descrizione: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.

Competenza di Area Generale n 10 Descrizione: Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.

Competenza di Area Generale n 12 Descrizione: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

COMPETENZE DI INDIRIZZO

si fa riferimento all'Allegato C delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

COMPETENZA di INDIRIZZO n. I1			
Descrizione della competenza in uscita: “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 alimentari ed enogastronomiche.”			
Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: “Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.”</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p>	<p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Attività economica</p> <p>Azienda e sue tipologie</p> <p>Soggetti interni ed esterni all'azienda</p> <p>Forme giuridiche di impresa</p>
COMPETENZA di INDIRIZZO n. I2			
Descrizione della competenza in uscita: “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.”			
Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3.</p> <p>Descrizione: “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>Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.</p> <p>Controllo della produzione/lavorazione e/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Calcolo percentuale - Interesse e montante - Sconto commerciale e valore attuale - Riparti proporzionali diretti - Tabelle e grafici - Operazioni di gestione - Equilibrio monetario ed economico - Documentazione della compravendita - Strumenti di regolamento della compravendita

COMPETENZA di INDIRIZZO n. I8 Descrizione della competenza in uscita: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.			
Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: "Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio."</p>	<p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web</p>	<p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p>	<p>Domanda e offerta turistica.</p> <p>Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico ristorativa.</p>
COMPETENZA di INDIRIZZO n. I9 Descrizione della competenza in uscita: 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.			
Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: "Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato."</p>	<p>Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore.</p>	<p>Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.</p> <p>Elementi di contabilità generale e bilancio</p> <p>Normativa di settore</p>	<p>Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico ristorativa</p>

ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

UdA, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, casi aziendali

ABILITA' MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s. necessari per l'ammissione alla classe successiva:

Nuclei fondanti	Obiettivi minimi
Strumenti di calcolo	Conoscere e saper calcolare proporzioni dirette, e semplici percentuali e riparti diretti
Calcoli finanziari	Conoscere e saper calcolare interesse e sconto (formule dirette)
Il turismo	Conoscere le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica
L'azienda	Classificazione, caratteristiche delle diverse forme giuridiche Conoscere il concetto di patrimonio, costo, ricavo e reddito
La compravendita	Conoscere il contratto di compravendita (elementi essenziali e accessori) conoscere i presupposti e le caratteristiche dell'IVA saper compilare fatture ad una aliquota
Strumenti di pagamento	Conoscere e saper compilare gli assegni, conoscere i diversi strumenti di pagamento elettronico (bonifici, carte)

METODOLOGIA

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

Lezione frontale, lezione partecipata, problem solving, lavori di gruppo, flippedclassroom, esemplificazioni alla lavagna, svolgimento di esercizi, analisi di situazioni/ casi /documenti aziendali, correzione di esercizi assegnati, lettura di articoli tratti dalla stampa specializzata, invio materiale su piattaforma g suite

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

Libro di testo, calcolatrice, LIM, articoli tratti da quotidiani e riviste, filmati, documenti aziendali, modulistica (il materiale potrà essere inviato anche attraverso piattaforma g suite)

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

Interrogazioni orali correzione e controllo esercitazioni svolte a casa, test/questionari, temi/problemi, prove strutturate e semistrutturate, analisi di casi, esercizi, problem solving

Il numero complessivo delle verifiche (scritte / orali) sarà di almeno 2 nel primo trimestre e 3 nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte/pratiche/orali degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze (di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo).

Il Dipartimento stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.

Torino,

Il Coordinatore di Dipartimento

Prof.