

CLASSE 3^A

4 ore di lezione settimanali; 72 ore 1°quadrimestre; 60 ore 2°quadrimestre; totale 132ore

Competenze	Conoscenze	Abilità	Conoscenze pregresse	Contenuti	Metodologia e strumenti	Valutazione	Tempi
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi	Calcoli percentuali semplici, sopra e sotto cento Riparti proporzionali diretti Tabelle e grafici	Applicare gli strumenti di calcolo percentuale e di riparto per risolvere i problemi che si presentano nella gestione delle imprese turistico-ristorative Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati Calcolare l'interesse semplice e il montante Calcolare lo sconto commerciale e il valore attuale	Semplici nozioni di matematica	Modulo A Gli strumenti di lavoro Lezione 1 I calcoli percentuali Lezione 2 I calcoli percentuali sopra e sotto cento Lezione 3 L'interesse e il montante Lezione 4 Lo sconto e il valore attuale commerciale Lezione 5 I riparti proporzionali diretti Lezione 6 Le tabelle e i grafici	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Problema Prova strutturata- Prova semistrutturata Esercizi	Modulo A Tot. Ore 20 ogni docente stabilirà autonomamente le modalità e i tempi per la trattazione di questo modulo
<i>Accoglienza:</i> promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. <i>Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita e Produzione dolciaria:</i> adeguare e organizzare la	Mercato turistico Domanda e offerta turistica Caratteristiche del prodotto turistico Effetti del turismo	Individuare le interazioni tra turismo ed economia Individuare le caratteristiche del mercato turistico Individuare le interazioni tra turismo e territorio Riconoscere le componenti del prodotto turistico Applicare il concetto di sistema nella costruzione del prodotto nella filiera di interesse	Terminologia di uso comune del settore commerciale Concetti di bisogni e beni	Modulo B Il mercato turistico Lezione 1 Turismo Lezione 2 La domanda Lezione 3 L'offerta turistica Lezione 4 Il mercato turistico	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata- Prova semistrutturata Questionario- Relazione- Esercizi	Modulo B: tot. Ore 14 Lezione 1 5 ore Lezione 2 5 ore Lezione 3 4 ore

produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali							
Riconoscere le fasi dell'attività economica. <i>Accoglienza turistica:</i> Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. <i>Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita, e Produzione dolciaria:</i> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi Adegua e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Concetto di attività economica, risorse e fattori della produzione. Soggetti economici e Sistema economico. Elementi essenziali per svolgere un'attività economica Caratteristiche delle forme giuridiche utilizzabili per svolgere un'attività economica Fasi e adempimenti per costituire un'impresa turistico-ristorativa. Concetto di gestione e relativi aspetti Operazioni di gestione Equilibrio monetario ed economico	Comprendere il funzionamento del sistema economico. Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica Individuare le operazioni della gestione aziendale Individuare gli strumenti di base per il controllo della gestione	Terminologia economico-commerciale di base Terminologia di base del settore turistico Rapporti tra turismo, economia e ambiente	Modulo C La costituzione e la gestione dell'impresa turistica ristorativa Lezione 1 L'attività economica e l'azienda Lezione 2 La forma giuridica dell'impresa turistico-ristorativa Lezione 3 Le norme sulla costituzione dell'impresa Lezione 4 La gestione dell'impresa turistico-ristorativa	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata-Prova semistrutturata Questionario-Relazione-Esercizi	Modulo C. Tot ore 24 Lezione 1 10 ore Lezione 2 6 ore Lezione 3 8 ore

	Concetto base di patrimonio e situazione patrimoniale						
Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali Documentare le attività relative a situazioni professionali <i>Accoglienza turistica:</i> Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e di ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela <i>Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita e Produzione dolciaria :</i> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi	Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa Documentazione della compravendita Elementi essenziali del sistema tributario italiano. Principali imposte previste dal sistema tributario italiano. Adempimenti IVA Strumenti di regolamento	Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative Applicare la normativa di riferimento Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa Individuare le caratteristiche, i principi fondamentali e le finalità del sistema tributario italiano. Compilare i principali documenti fiscali e del relativo regolamento Individuare gli strumenti di base per il controllo della gestione	Terminologia economico-commerciale di base Aziende, imprese e società Gestione dell'impresa turistica Terminologia di base del settore turistico Rapporti tra turismo, economia e ambiente	Modulo D I documenti delle operazioni di gestione Lezione 1 La fattura Lezione 2 Il documento di trasporto Lezione 0 Il Sistema tributario Italiano Lezione 3 L'imposta sul valore aggiunto Lezione 4 Le operazioni IVA e la base imponibile Lezione 5 Il documento commerciale Lezione 6 I regolamenti in denaro e con bonifico bancario Lezione 7 Gli assegni Lezione 8 Le carte di debito e di credito Lezione 9 I servizi bancari di incasso elettronico Lezione 10	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata-Prova semistrutturata Questionario-Relazione-Esercizi	Modulo D: tot. ore 42 Lezione 1 6 ore Lezione 2 2 ore Lezione 0 6 ore Lezione 3 4 ore Lezione 4 8 ore Lezione 5 2 ore Lezione 6 2 ore Lezione 7 4 ore Lezione 8 2 ore Lezione 9 2 ore Lezione 10

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici				Le cambiali			4 ore
<i>Accoglienza turistica, Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Produzione dolciaria:</i> riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ristorazione, di accoglienza e ospitalità in relazione alla domanda dei mercati	Soggetti del mercato turistico e ristorativo Caratteri generali delle imprese ricettive, delle imprese di viaggi e delle imprese ristorative Classificazione delle imprese ricettive, delle imprese di viaggi e delle imprese ristorative Rapporti con i fornitori dei servizi e con i clienti Divisione del lavoro nelle imprese turistico-ristorativ e	Distinguere le imprese in relazione ai diversi criteri di classificazione Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative Analizzare i principali aspetti economici e fiscali delle imprese di viaggi Analizzare gli elementi tipici dell'organizzazione delle imprese turistico-ristorative Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica e dell'impresa organizzativa e individuare il ruolo del personale nel settore di appartenenza	Terminologia economico-commerciale di base Terminologia di base del settore turistico Rapporti tra turismo, economia e ambiente	Modulo E Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative (cenni) Lezione 1 Le imprese di viaggi Lezione 2 Le ADV dettaglianti Lezione 3 I TO e i tour Organizer Lezione 4 Le imprese ricettive Lezione 5 La gestione delle Imprese ricettive Lezione 6 Le imprese Ristorative Lezione 7 La gestione delle Imprese ristorative Lezione 8 L'analisi dell'andamento della gestione	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata- Prova semistrutturata Questionario- Relazione- Esercizi	Modulo E: tot. Ore 32 Lezione 1 4 ore Lezione 2 4 ore Lezione 3 4 ore Lezione 4 4 ore Lezione 5 4 ore Lezione 6 4 ore Lezione 7 4 ore Lezione 8 4 ore