

## Progettazione didattica per competenze: Diritto e tecnica amministrativa

Classe: 3<sup>A</sup> ENOG. - pasticceria

Dipartimento Diritto e tecnica amministrativa / triennio

Anno scolastico: 2023/24



Titolo modulo	Pre-requisiti	Contenuti	Competenza professionale o generale (indicare la tipologia Po G)	N. della competenza	Livello EQF/QN Q	Conoscenze	Abilità	Periodo e durata trimestre e pentamestre
<b>A Strumenti di lavoro</b>	Conoscenza del linguaggio o tecnico-giuridico.	Procedure di calcolo aritmetico e algebrico (proporzioni, equivalenze, percentuali, riparti..) e rappresentazione anche sotto la forma di grafici e tabelle Calcolo dell'interesse e del montante; calcolo dello sconto e del valore attuale	<b>P:</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto del processo di approvvigionamento, produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	2	3	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento	Trimestre
<b>B Il mercato turistico</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Turismo</li> <li>Domanda e offerta turistica</li> <li>Mercato turistico.</li> </ul>	<b>P:</b> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in	7	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Partecipare e alla realizzazione di eventi e/o progetti per la</li> </ul>	Trimestre

			<p>contesti professionali noti</p> <p>Utilizzare procedure di base per la predisposizione la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio</p> <p><b>Competenze generali:</b> 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>	8	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare e di un territorio e all'assetto turistico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</li> <li>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</li> <li>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.</li> </ul>	
--	--	--	--	---	---	---	--	--

<p><b>C</b> La costituzione e la gestione dell'impresa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività economiche</li> <li>• Azienda e sue tipologie</li> <li>• Soggetti interni ed esterni all'azienda</li> <li>• Forme giuridiche di impresa</li> <li>• Soggetto giuridico ed economico</li> <li>• Costituzione dell'impresa</li> <li>• La gestione dell'impresa</li> </ul>	<p><b>P:</b> 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>Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati</p> <p><b>Generali:</b> 3,8,10</p>	<p>8</p> <p>10</p>	<p>3</p> <p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento</li> <li>• 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare e selezionare e proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</li> </ul>	<p>Pentamestre</p>
<p><b>D</b> I documenti delle operazioni di gestione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I fornitori</li> <li>• l'IVA evasione fiscale omessa fatturazione</li> <li>– I documenti della</li> </ul>	<p><b>P:</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto del processo di approvvigionamento, produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di promozione e vendita.</li> <li>• Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche</li> </ul>	<p>Pentamestre</p>

		<p>compravendita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I mezzi di pagamento</li> <li>- carte di credito e di debito</li> <li>- assegni bancari e circolari</li> <li>- bonifici</li> <li>- R.I.BA</li> <li>- Cambiali (generalità)</li> </ul>	<p>parametri di qualità</p> <p>Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati</p> <p><b>G:</b> 2, 5, 8, 10, 11, 12</p>	10	3		<p>che dell'utenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale</li> </ul>	
--	--	---	---	----	---	--	---	--