

**PIANO DI LAVORO DIPARTIMENTO SCIENZE GIURIDICHE ED AZIENDALI**

a.s 2019/20

classe **TERZA** indirizzo **ENOGASTRONOMICO/enogastronomia-sala**

**MATERIA: Diritto e tecnica amministrativa**

**DAL PROFILO IN USCITA ALLE COMPETENZE ATTESE PER LA CLASSE TERZA**

<b>Risultati di apprendimento tratti dal PECUP</b>	<b>Competenze individuate nel profilo specifico d'indirizzo</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze da acquisire mediante le attività di alternanza scuola/lavoro</b>	<b>Progetti previsti</b>
<p>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;</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</p> <p>Svolgere la propria attività</p>	<p>Competenze che mettano gli alunni in grado di:</p> <p>Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;</p> <p>Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il</p>	<p>Caratteristiche del mercato turistico.</p> <p>Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa.</p> <p>Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza</p> <p>Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa.</p>	<p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo.</p> <p>Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative.</p> <p>Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa</p>	<p>Utilizzare le proprie conoscenze e le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione per svolgere al meglio i compiti assegnati.</p> <p>Operare in collaborazione con le figure professionali presenti nel luogo di stage per fornire un servizio di qualità e soddisfare le esigenze del destinatario.</p> <p>Acquisire consapevolezza</p>	<p>Simulazione avvio attività impresa</p>

<p>operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p>		<p>turistico/ristorativa.</p> <p>Redigere la contabilità di settore.</p> <p>Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Foodand beverage cost).</p>	<p>del proprio ruolo nel luogo di stage, delle relative responsabilità e della deontologia professionale da osservare.</p>	
---	---	--	---	--	--

**RISPETTO ALL'EDUCAZIONE TRASVERSALE ALLA SICUREZZA, IL CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA SI ATTESTERA' SULLE SEGUENTI SCELTE (DI CONTENUTO E METODOLOGICHE):**

Competenze relative all'educazione alla sicurezza	Abilità	Conoscenze	Compito finale/lavoro proposto agli alunni/prodotto finale
<p>Saper individuare i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro (aula, corridoi,</p>	<p>Rispettare le norme di corretto comportamento</p>	<p>Norme di corretto comportamento in ambito scolastico</p>	<p>Elaborazione scheda con norme sulla sicurezza nella scuola (aule, laboratori, palestra, corridoi, esterno).</p>

laboratorio, palestra)			
------------------------	--	--	--

## **ATTIVITA' RELATIVE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE di "CITTADINANZA E COSTITUZIONE".**

### **Imparare ad imparare:**

organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

### **Collaborare e partecipare:**

interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

### **Agire in modo autonomo e responsabile:**

sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

## **ATTIVITA' DIDATTICA**

### **METODOLOGIE**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro
- Simulazioni
- Laboratori
- Problem solving

## **QUANTITA' E QUALITA' DELLE VERIFICHE**

Scritte/orali: (almeno 4 per quadrimestre)

### **TIPOLOGIE DI VERIFICA**

- Verifiche formative
- Verifiche sommative
  
- Prove testuali ( temi- testi di differente genere)
  
- Prove pratiche
- Interrogazioni orali
- Prove scritte:
  - Questionari a risposta chiusa
  - Questionari a risposta aperta
  - Questionari a completamento

Prove che comportano soluzioni di problemi

- Esercizi di lettura documenti
- Esercizi di comprensione documenti
- Esercizi di applicazione regole

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo che quello non cognitivo.

### **AMBITO COGNITIVO**

- Conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative)
- Competenza (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi in un contesto reale o verosimile)
- Capacità /Abità (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di:
  - Esprimere valutazioni motivate
  - Compiere analisi in modo autonomo
  - Affrontare positivamente situazioni nuove)

### **AMBITO NON COGNITIVO**

- Il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche) ed insieme l'interiorizzazione dell'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione
- La partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica)
- L'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità)

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi ed anche sulla verifica delle competenze gradualmente acquisite.

Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci (vedi indicatori e descrittori contenuti nel PTOF)

## **STRATEGIE PER IL RECUPERO**

- Favorire la partecipazione dell'intero gruppo classe all'attività didattica;
- calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe;
- proporre esercitazioni guidate;
- dare indicazioni metodologiche personalizzate
- attivare colloqui con le famiglie al fine di raggiungere una proficua e mirata collaborazione;
- Attuazione degli interventi di recupero secondo le modalità deliberate nel CdD

## **COMUNICAZIONE DEI CRITERI AGLI ALUNNI E ALLE FAMIGLIE**

- Colloqui interpersonali con gli alunni
- Consegna e presa visione degli elaborati e dei risultati conseguiti

Colloqui con le famiglie nei tempi stabiliti dal Collegio dei docenti

### **INDICATORI DELLA QUALITA' DEL PERCORSO DIDATTICO**

- Interesse
- Partecipazione
- Correlazione tra le valutazioni iniziali, intermedie, finali
- Puntualità
- Frequenza

### **CONTENUTI:**

#### **OBIETTIVI STANDARD**

#### **MODULO 1 - GLI STRUMENTI DI LAVORO**

Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento  
Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale  
Riparti proporzionali semplici e composti.  
Tabelle e grafici

#### **MODULO 2 - IL TURISMO E IL MERCATO TURISTICO**

Il turismo. La domanda turistica e i suoi indicatori (definizione e calcolo); l'offerta turistica e i suoi indicatori (definizione e calcolo).  
La domanda e l'offerta nel mercato turistico.

#### **MODULO 3 - LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA**

L'attività economica e l'azienda. I soggetti interni ed esterni. La forma giuridica, scelta della forma giuridica opportuna.  
La costituzione dell'impresa.  
Le operazioni di gestione.  
Equilibrio monetario ed equilibrio economico: identificazione aspetto monetario ed economico delle operazioni di gestione, calcolo risultato economico e risultato monetario.  
Il patrimonio: identificazione degli elementi del patrimonio e compilazione della situazione patrimoniale.

#### **MODULO 4 - I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE**

Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa. L'IVA e la sua disciplina.  
Documentazione della compravendita. Compilazione dei documenti della compravendita.  
Strumenti di regolamento della compravendita. Compilazione dei documenti di regolamento.

#### **MODULO 5 - LE CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE**

Organizzazione delle risorse umane delle imprese turistico-ristorative. La retribuzione: elementi e normativa di riferimento. Calcolo della retribuzione.  
Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa. I documenti contabili delle imprese turistico-ristorative. Gli indici della gestione economica: calcolo e interpretazione.

## **CONTENUTI:**

### **OBIETTIVI MINIMI**

#### **MODULO 1 - GLI STRUMENTI DI LAVORO**

Calcolo percentuale diretto e inverso

Interesse e sconto commerciale

Riparti proporzionali semplici.

Tabelle e grafici

#### **MODULO 2 - IL TURISMO E IL MERCATO TURISTICO**

Il turismo. La domanda turistica e i suoi indicatori (definizione e calcolo); l'offerta turistica e i suoi indicatori (definizione e calcolo).

La domanda e l'offerta nel mercato turistico.

#### **MODULO 3 - LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA**

L'attività economica e l'azienda. I soggetti interni ed esterni. La forma giuridica.

La costituzione dell'impresa.

Le operazioni di gestione.

Equilibrio monetario ed equilibrio economico: calcolo risultato economico e risultato monetario.

Il patrimonio: identificazione degli elementi del patrimonio e compilazione della situazione patrimoniale.

#### **MODULO 4 - I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE**

Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa. L'IVA e la sua disciplina.

Documentazione della compravendita. Compilazione dei documenti della compravendita (fattura ad una aliquota).

Strumenti di regolamento della compravendita. Compilazione dei documenti di regolamento bancari.

#### **MODULO 5 - LE CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE**

Organizzazione delle risorse umane delle imprese turistico-ristorative. La retribuzione: elementi e normativa di riferimento. Compilazione guidata del foglio paga.

Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa. I documenti contabili delle imprese turistico-ristorative. Gli indici della gestione economica: calcolo.