

PIANO DI LAVORO DIPARTIMENTO SCIENZE GIURIDICHE E AZIENDALI

A.s. 2019/2020

classe QUARTA indirizzo ALBERGHIERO

MATERIA: Diritto e Tecnica amministrativa

DAL PROFILO IN USCITA ALLE COMPETENZE ATTESE PER LA CLASSE QUARTA

MODULO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
MODULO A I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO- RISTORATIVE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento • Capitale proprio e capitale di debito • Banca e sue funzioni • Finanziamenti bancari • Prestito obbligazionario • Interesse e sconto 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione • Calcolare l'interesse e lo sconto
MODULO B LA CONTABILITÀ E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema informativo aziendali • Scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa • Contabilità elementari, sezionali e complesse • Contabilità generale • Bilancio d'esercizio • Interpretazione del bilancio d'esercizio • Indici di bilancio e margini patrimoniali 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa • Redigere la contabilità di settore • Interpretare i dati del bilancio d'esercizio
MODULO C L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO- RISTORATIVE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa • Metodi di calcolo dei costi • Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa • Redigere la contabilità di settore • Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative • Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative • Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost) • Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-

			ristorative <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa
MODULO D I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare la normativa di settore • Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera • Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa di settore • Gestione dell'impresa turistico-ristorativa • Documentazione delle operazioni di gestione 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la terminologia giuridica • Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle certificazioni • Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative
MODULO E I CONTRATTI DI LAVORO E LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Mercato del lavoro • Reclutamento del personale • Contratti di lavoro subordinato e autonomo • Retribuzione • Foglio paga • Norme in materia di sicurezza del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la terminologia giuridica • Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni • Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro • Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo • Riconoscere gli elementi della retribuzione • Compilare il foglio paga

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: (almeno 3 per quadrimestre)

orali: (almeno 2 per quadrimestre)

TIPOLOGIE DI VERIFICA

- Verifiche formative
- Verifiche sommative
- Prove pratiche
- Interrogazioni orali
- Interrogazioni 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 /Abilità (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, come da griglia di valutazione contenuta 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 DISCIPLINARI

MODULO A – I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative

Lezione 1 – il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali

Lezione 2 – i finanziamenti bancari

MODULO B – La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative

Lezione 1 – la comunicazione aziendale

Lezione 2 – le scritture dell'impresa turistico-ristorativa

Lezione 3 – la contabilità generale

Lezione 4 – le scritture di assestamento

Lezione 5 – il bilancio d'esercizio

Lezione 6 – l'analisi di bilancio

MODULO C – l'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

Lezione 1 – la classificazione dei costi

Lezione 2 – i metodi di calcolo dei costi

Lezione 3 – il diagramma di redditività

Lezione 4 – il food and beverage cost

Lezione 5 – la fissazione del prezzo di vendita

MODULO D – i contratti delle imprese turistico-ristorative

Lezione 1 – i principali contratti

Lezione 2 – i contratti specifici del settore turistico-ristorativo

Lezione 3 – le certificazioni di qualità

MODULO E – i contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro

Lezione 1 – il mercato del lavoro

Lezione 2 – il contratto di lavoro

Lezione 3 – la retribuzione dei lavoratori dipendenti

Lezione 4 – il foglio paga dei lavoratori dipendenti

Lezione 5 – la normativa sulla sicurezza nelle imprese turistico-ristorative

Programmazione standard

Come indicato in tabella dal profilo in uscita per le classi terze

Programmazione per obiettivi minimi

Come indicato in tabella dal profilo in uscita per le classi terze