

Istituto Professionale di Stato per i Servizi
Commercianti, per la Sanità e l'assistenza sociale, per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "G.
FUMAGALLI"
Via Misericordia, n° 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

PIANO DI LAVORO DIPARTIMENTO DI SCIENZE GIURIDICHE ED ECONOMICHE

a.s 2019/20

**classe QUARTA indirizzo SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA, articolazione Enogastronomia, opzione prodotti dolciari**

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

DAL PROFILO IN USCITA ALLE COMPETENZE ATTESE NEL SECONDO BIENNIO/QUINTO ANNO

Competenze individuate nel profilo specifico d'indirizzo	Conoscenze	Abilità	Competenze a acquisire mediante le attività di alternanza scuola/lavoro
Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi	Principi e caratteristiche delle forme contrattuali con particolare riferimento alla compravendita Tipologie e caratteristiche dei contratti di lavoro del settore Forme giuridiche delle imprese con particolare riferimento all'impresa artigiana di settore Tipi di conduzione e caratteristiche dell'imprenditore del settore dolciario Gestione delle risorse umane e contratti di lavoro tipici del settore Lessico giuridico di base	Utilizzare il linguaggio giuridico appropriato Individuare gli elementi che connotano la struttura giuridica dell'impresa artigiana Riconoscere i diversi tipi di contratti di compravendita Individuare figure e funzioni del personale nei diversi settori dell'organizzazione aziendale Riconoscere i contratti di lavoro del settore e individuare i connessi diritti e doveri delle parti	Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi

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

Competenze relative all'educazione alla sicurezza	Abilità	Conoscenze	Compito finale/lavoro proposto agli alunni/prodotto finale
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, laboratorio, palestra)	Rispettare le norme di corretto comportamento	Norme di corretto comportamento in ambito scolastico	Elaborazione scheda con norme sulla sicurezza nella scuola (aule, laboratori, palestra, corridoi, esterno).

ATTIVITA' DIDATTICA **METODOLOGIE**

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

STRUMENTI: dispense predisposte dall'insegnante

QUANTITA' E QUALITA' DELLE VERIFICHE

scritte: (almeno 2 per quadrimestre)

orali: (almeno 2 per quadrimestre)

TIPOLOGIE DI VERIFICA

- Verifiche formative
- Verifiche sommative

- Prove testuali (temi- testi di differente genere)

- 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 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.

INDICATORI E CRITERI DI MISURAZIONE

Si fa riferimento ai criteri di valutazione e di misurazione indicati nel POF.

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

ATTIVITA'

Simulazione avvio di un'attività imprenditoriale

CONTENUTI DISCIPLINARI

PROGRAMMAZIONE STANDARD

MODULO 1 – GLI STRUMENTI DI LAVORO

Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento
Interesse e montante,
Riparti proporzionali.

MODULO 2 – 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.

L'impresa artigiana: caratteristiche e forma giuridica

La costituzione dell'impresa. Il business plan.

Le operazioni di gestione.

I contratti delle imprese. Il contratto di vendita: caratteristiche e forme particolari

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. I contratti di lavoro del settore. La retribuzione: elementi e normativa di riferimento. Calcolo della retribuzione.

OBIETTIVI MINIMI

MODULO 1 – GLI STRUMENTI DI LAVORO

Calcolo percentuale diretto.

Interesse e montante,

Riparti proporzionali.

MODULO 2 – 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.

L'impresa artigiana: caratteristiche e forma giuridica

La costituzione dell'impresa. Il business plan.

Le operazioni di gestione.

I contratti delle imprese. Il contratto di vendita: caratteristiche e forme particolari

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 bancario della compravendita.

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

Organizzazione delle risorse umane delle imprese turistico-ristorative. I contratti di lavoro del settore. La retribuzione: elementi e normativa di riferimento. Compilazione guidata della busta paga.