

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

**A.s. 2019/2020**

**classe TERZA indirizzo ALBERGHIERO**

**MATERIA: Diritto e Tecnica amministrativa**

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

Modulo	Competenze	Conoscenze	Abilità
Modulo A Gli strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;</li> <li>• Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento;</li> <li>• Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale;</li> <li>• Riparti proporzionali diretti semplici e composti;</li> <li>• Tabelle e grafici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico-ristorativa.</li> </ul>
Modulo B Il turismo e il mercato turistico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristoratori e di accoglienza turistico-alberghiera;</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;</li> <li>• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turismo;</li> <li>• Domanda e offerta turistica;</li> <li>• Mercato turistico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere le caratteristiche del mercato turistico;</li> <li>• Identificare le dinamiche del mercato turistico;</li> <li>• Applicare di strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio;</li> <li>• Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti.</li> </ul>
Modulo C La costituzione e la gestione dell'impresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;</li> <li>• Sovrintendere</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività economica;</li> <li>• Azienda e due tipologie;</li> <li>• Soggetti interni ed esterni all'azienda;</li> <li>• Forme giuridiche d'impresa;</li> <li>• Soggetto giuridico e soggetto economico;</li> <li>• Costituzione dell'impresa;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica;</li> <li>• Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa;</li> </ul>

	<p>all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria all'impresa turistico-ristorativa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operazioni di gestione;</li> <li>• Equilibrio monetario ed economico;</li> <li>• Patrimonio e situazione patrimoniale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le operazioni della gestione aziendale;</li> <li>• Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.</li> </ul>
<p>Modulo D I documenti delle operazioni di gestione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali;</li> <li>• Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria all'impresa turistico-ristorativa;</li> <li>• Documentare le attività relative a situazioni professionali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa;</li> <li>• Documentazione della compravendita;</li> <li>• Strumenti di regolamento della compravendita.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative;</li> <li>• Applicare la normativa nei contesti di riferimento;</li> <li>• Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa(</li> <li>• Compilare i documenti della compravendita;</li> <li>• Compilare documenti relativi al regolamento della compravendita.</li> </ul>
<p>Modulo E Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentare le attività relative a situazioni professionali;</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;</li> <li>• Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria all'impresa turistico-ristorativa;</li> <li>• Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa;</li> <li>• Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa;</li> <li>• Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico-ristorativa;</li> <li>• Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori;</li> <li>• Applicare la normativa nei contesti di riferimento;</li> <li>• Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative;</li> <li>• Redigere la contabilità di settore;</li> <li>• Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.</li> </ul>

## **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**

Calcolo percentuale diretto e inverso; sopra e sotto-cento

Interesse semplice e montante; sconto commerciale e valore attuale

Riparti proporzionali diretti, semplici e composti

Internet e sicurezza informatica.

Tutela della privacy, copyright e reati informatici.

Tecniche di ricerca sui motori di ricerca

Procedure e modalità telematiche per l'utilizzo della modulistica online

Struttura di una relazione e di un rapporto

Tecniche e strumenti per la sintesi dei dati e per il reporting di informazioni tecniche in rapporto alle abilità dell'area professionale

## IL TURISMO E IL MERCATO TURISTICO

Domanda e offerta turistica; il mercato turistico - Le fonti e i dati utili per comprendere le dinamiche e del settore turistico e l'evoluzione delle sue forme - Gli impatti del turismo - Le componenti del prodotto turistico - Il turismo enogastronomico

## LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA

Attività economica - Azienda, impresa, imprenditore commerciale; ditta, insegna e marchio - Definizione giuridica di società; forme giuridiche di società; autonomia patrimoniale e responsabilità dei soci; capitale minimo; organi delle società - Soggetto giuridico e soggetto economico - Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un'impresa turistico-ricettiva - La gestione: fasi, aspetti e cicli - Sistema informativo e sistema di controllo aziendali. Le scritture elementari - Le caratteristiche organizzative delle imprese turistico-ristorative; divisione del lavoro. Figure professionali nelle imprese turistico-ristorative. Modelli e strutture organizzativi delle imprese turistico-ristorative

## I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE

Fattura, scontrino e ricevuta fiscali. - Il valore aggiunto, l'IVA e la base imponibile. - Natura, caratteri e funzioni dei titoli di credito - I regolamenti con bonifico bancario, gli assegni (A/B - A/C); l'utilizzo delle carte di debito/credito; la procedura d'incasso tramite RI.BA.

## IL CONTRATTO

Rapporto tra obbligazione e contratto. - Il contratto in generale - Il contratto di vendita - La somministrazione. Il catering. Il banqueting

## SICUREZZA E IGIENE SUL POSTO DI LAVORO

Concetti di assistenza, previdenza, sicurezza e sicurezza sociale. Enti preposti. - Sicurezza del luogo di lavoro - del lavoratore - Etichettatura dei prodotti alimentari

### **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