

DIPARTIMENTO DI DIRITTO E ECONOMIA**LINEE GENERALI DI PROGRAMMAZIONE**

PRIMO BIENNIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - DIRITTO-ECONOMIA-		
Competenze	Conoscenze	Abilita'
Sapere utilizzare un linguaggio giuridico ed economico minimo	Il diritto e le sue partizione Il concetto di norma giuridica e le sue caratteristiche, di ordinamento giuridico, di sanzione e le sue funzioni. Le fonti del diritto: la scala della gerarchia. I principi: quello gerarchico, temporale e di competenza.	<ul style="list-style-type: none"> - . Riconoscere le situazioni giuridiche - Saper distinguere la norma giuridica dalle altre norme sociali - Individuare e riconoscere le funzioni della sanzione. - Sapere individuare le fonti del diritto e la loro gradualità; sapere individuare il contenuto di ogni fonte e le interrelazioni tra i vari gradi
comprendere la realtà sociale attraverso la conoscenza dei principali aspetti giuridici ed economici, dei rapporti sociali e delle regole che li organizzano	<p>Le capacità della persona fisica: capacità giuridica e di agire.</p> <p>Le relazioni della persona fisica con lo spazio: residenza, domicilio e dimora.</p> <p>Le relazioni della persona fisica con il tempo: scomparsa, assenza e morte presunta.</p> <p>Gli incapaci e la loro tutela: interdetti e inabilitati.</p> <p>La relazione tra beni e bisogni Gli operatori economici e le loro interrelazioni.</p> <p>Le libertà personali Gli organi dello Stato-Apparato:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Parlamento 2. Governo 3. Presidente della Repubblica 4. Magistratura 5. Corte Costituzionale 6. Le autonomie locali 	<ul style="list-style-type: none"> - sapere individuare le potenzialità giuridiche riconosciute ad ogni persona. - sapere individuare le necessarie relazioni della persona fisica con il mondo circostante, sia con lo spazio che con il tempo e le relative conseguenze giuridiche, soprattutto sotto l'aspetto economico-patrimoniale. - individuare i criteri che determinano le incapacità. - Sapere individuare la dicotomia tra i concetti di beni e bisogni, che porta gli operatori economici ad effettuare scelte di economia politica, attraverso le loro relazioni di tipo economico. <p>Sapere individuare gli ambiti delle libertà personali e i limiti nell'applicazione del diritto. Sapere individuare i vari organi dello Stato e le relative competenze e funzioni</p>

	Le principali teorie economiche.	Sapere distinguere i principi alla base di ogni teoria economica
saper decodificare un testo giuridico ed economico	La Costituzione: parte storica, struttura, caratteristiche. art. 1-12 (i principi fondamentali)	- analizzare i primi 12 art. della Costituzione, evidenziandone i contenuti fondamentali.

SECONDO BIENNIO		
SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DI SALA E VENDITA		
-DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURA RICETTIVA-		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ristorazione, di accoglienza e ospitalità in relazione alla domanda dei mercati.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>	<p>Elementi essenziali per svolgere un'attività economica</p> <p>Caratteristiche delle forme giuridiche utilizzabili per svolgere un'attività economica</p> <p>Fasi e adempimenti per costituire un'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Elementi essenziali del sistema tributario italiano</p> <p>Adempimenti IVA concetto di gestione e relativi aspetti</p> <p>Concetto base di patrimonio</p> <p>Caratteri generali e classificazione delle imprese ricettive, di viaggi e ristorative</p> <p>I criteri di valutazione dello stato patrimoniale, relativi alle scorte di magazzino, la svalutazione dei crediti, le quote di ammortamento, i ratei</p>	<p>Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica</p> <p>Individuare gli adempimenti necessari per l'apertura e la gestione di un'impresa</p> <p>Compilare i principali documenti fiscali</p> <p>Individuare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale</p> <p>Distinguere le imprese in relazione ai diversi criteri di classificazione</p> <p>Analizzare gli elementi tipici dell'organizzazione delle imprese turistico-ristorative</p> <p>Sapere compilare uno Stato patrimoniale inserendo le varie voci raggruppandole per</p>

<p>Applicare la normativa nazionale e internazionale in materia di sicurezza e prevenzione nelle imprese turistico-ristorative</p> <p>Applicare i principi del Codice Civile in materia economico-finanziaria</p>	<p>e i risconti attivi e passivi. Il Conto economico. La riclassificazione dello Stato patrimoniale e del Conto economico.</p> <p>Calcolo dei ratios</p>	<p>"gruppi e sottogruppi". Sapere compilare il Conto economico.</p> <p>Sapere calcolare i principali indici o ratios.</p>
	<p>Fabbisogno finanziario dei soggetti economici Principali operazioni bancarie e strumenti di pagamento</p>	<p>Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità Calcolare l'interesse semplice e il montante Compilare gli assegni bancari e circolari e gli altri documenti di pagamento</p>
	<p>Contratti di lavoro del settore turistico-alberghiero Fasi del rapporto di lavoro Remunerazione del fattore lavoro</p>	<p>Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore Analizzare gli elementi della retribuzione lorda</p>

QUINTO ANNO

SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DI SALA E VENDITA

-DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURE RICETTIVA-

Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento a diversi</p>	<p>Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p>

<p>contesti, locali e globali</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>	<p>Fasi e procedure di redazione di un Business plan</p>	<p>Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan</p>
<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p>	<p>Tecniche di marketing turistico e web-marketing Abitudini alimentari ed economia del territorio Prodotti a chilometro zero</p>	<p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato- individuare /organizzare le tecniche di marketing Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</p>
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 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>Normativa di settore Norme internazionali e comunitarie di settore Contratti di viaggio e di trasporto Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e tracciabilità dei prodotti</p>

**OBIETTIVI MINIMI
PRIMO BIENNIO
DIRITTO E ECONOMIA
-SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA'
ALBERGHIERA, MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA-**

Linguaggio giuridico ed economico di base	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere definire la materia "Diritto" • Sapere riconoscere la norma giuridica • Definire l'ordinamento giuridico • Definire le fonti del diritto e individuare tra tutte quella più importante.
Le capacità della persona fisica	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere e distinguere le capacità della persona fisica • Sapere distinguere le relazioni della persona con lo spazio e il tempo • Sapere distinguere tra le due tipologie di incapaci
La Costituzione	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere collocare storicamente la Costituzione • Sapere individuarne le caratteristiche e la struttura • Sapere individuare , nei primi 12 articoli, i concetti fondamentali • sapere individuare gli organi dello Stato e le funzioni fondamentali che esercitano
Economia politica	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere individuare il concetto di economia politica • Sapere definire e classificare i beni e i bisogni • Sapere individuare le relazioni tra beni e bisogni • Sapere individuare gli operatori economici • Sapere individuare le attività svolte dagli operatori economici • Sapere individuare i principi alla base delle teorie economiche più importanti

**OBIETTIVI MINIMI
SECONDO BIENNIO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA
-SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA-**

Costituzione e gestione dell'impresa turistico-ristorativa	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere individuare gli adempimenti necessari per l'apertura e la gestione di un'impresa • Sapere compilare i principali documenti fiscali • Sapere distinguere le imprese in relazione ai diversi criteri di classificazione
Finanziamenti e strumenti di regolamento	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere calcolare l'interesse semplice e il montante • Sapere compilare gli assegni bancari e circolari
Contratti di lavoro e sicurezza nel settore turistico-ristorativo	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro • Sapere utilizzare i principali contratti di lavoro del settore • Sapere analizzare gli elementi della retribuzione lorda

**OBIETTIVI MINIMI
QUINTO ANNO
-DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA-**

Mercato turistico internazionale	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
----------------------------------	---

Business plan nelle imprese ricettive e ristorative

Marketing dei prodotti turistici

Normativa del settore turistico e alberghiero

- Sapere individuare fasi e procedure per redigere un Business plan
- Sapere utilizzare le tecniche di marketing anche con strumenti digitali
- Sapere analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Sapere individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica
- Sapere individuare norme e procedure relative a provenienza e produzione del prodotto.

PARAMETRI DI VALUTAZIONE

- Valutazione oggettiva derivante dalle prove di verifica effettuate
- Progressione nell'apprendimento
- Impegno dimostrato nello svolgimento dei compiti a casa, nel rispetto delle consegne e delle regole
- Partecipazione all'attività didattica

SCALA DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio	Descrizione
3	Assolutamente insufficiente	Preparazione nulla, obiettivo non individuato, totale assenza di risultati. L'alunno rifiuta sistematicamente di sottoporsi alla verifica oppure dichiara di non saper rispondere ai quesiti proposti
4	Gravemente insufficiente	Obiettivi minimi non raggiunti. Gravi lacune nelle competenze e nella conoscenza dei contenuti, uso notevolmente scorretto del linguaggio specifico, rilevante difficoltà nell'organizzazione logica, scarsa pertinenza nello svolgimento delle consegne
5	Insufficiente	Obiettivi minimi raggiunti solo in parte. Conoscenze e competenze frammentarie e non organizzate, linguaggio incerto, poco appropriato, errori di comprensione, preparazione mnemonica e senza rielaborazione, analisi non sempre pertinenti
6	Sufficiente	Obiettivi minimi per la maggior parte raggiunti. Conoscenze e competenze essenziali, linguaggio specifico accettabile anche se non sempre appropriato, analisi corrette sotto la guida dell'insegnante, sintesi abbastanza precise pur senza approfondimenti
7	Discreto	Obiettivi minimi pienamente raggiunti. Conoscenze e competenze sostanzialmente complete, linguaggio specifico appropriato, adeguata capacità di analisi e sintesi, autonomia nell'organizzazione dello studio
8	Buono	Obiettivi pienamente raggiunti. Conoscenze e competenze complete, articolate e precise, linguaggio specifico ricco e appropriato, efficiente capacità di analisi e sintesi, autonomia ed efficacia nell'organizzazione personale delle conoscenze acquisite
9 / 10	Ottimo / Eccellente	Obiettivi raggiunti in modo eccellente. Conoscenze e competenze complete, precise ed approfondite, registro linguistico corretto ed articolato, notevoli capacità critiche ed espositive, apporti personali e creativi, completa autonomia organizzativa