

## OBIETTIVI PROGRAMMATI

### DISCIPLINA: DIRITTO ED ECONOMIA

#### I BIENNIO (tutti gli indirizzi)

COMPETENZE	CONOSCENZE
Riconoscere il valore etico delle leggi e i modi con cui tale valore è tutelato; promuovere la conoscenza del regolamento d'istituto collaborando al suo miglioramento.	Conoscere i concetti di diritto e di norma giuridica, le fonti del diritto e la loro gerarchia, i caratteri della norma giuridica e i vari tipi di interpretazione.
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico.	Conoscere i soggetti economici, il significato dei concetti di costo, ricavo e profitto, la distinzione tra imposte, tasse e contributi, la composizione della bilancia dei pagamenti.
Sviluppare il rispetto e l'accettazione delle differenze e il rifiuto di ogni forma di discriminazione.	Conoscere il rapporto giuridico, le principali situazioni soggettive, la distinzione tra capacità giuridica e di agire.
Riconoscere il diritto al lavoro e la libertà d'impresa come espressioni della dignità della persona.	Conoscere il tipo di remunerazione assegnata ai fattori della produzione, la distinzione tra costi variabili e fissi, il concetto giuridico ed economico d'impresa.
Collocare storicamente la nascita della Costituzione.	Comprendere il concetto di Stato e i suoi elementi, le diverse forme di Stato e le vicende dello Stato italiano dall'Unità al fascismo.
Riconoscere il valore della libertà di pensiero, di espressione e di religione.	Conoscere la struttura della Costituzione e i suoi principi fondamentali, distinguendo tra uguaglianza formale e sostanziale.
Individuare le dinamiche elementari dei sistemi economici e delle forme di mercato.	Conoscere le forme di mercato e la legge della domanda e dell'offerta.
Riconoscere il valore delle libertà individuali e sociali.	Acquisire il significato dei principali diritti e doveri contenuti nella Costituzione.
Interpretare dati statistici relativi all'inflazione, saper comprendere il contenuto delle principali notizie economiche.	Conoscere il concetto di baratto, le funzioni della moneta, gli effetti dell'inflazione e il funzionamento della Borsa.
Saper mostrare le caratteristiche del diritto di voto e le fasi dell'iter per l'approvazione di una legge e di un decreto.	Conoscere la distinzione tra i diversi poteri dello Stato e gli organi cui sono attribuiti e le principali funzioni del Parlamento e del Governo.
Saper mettere in relazione il Presidente	Conoscere il ruolo del Presidente della

<p>della Repubblica con gli altri organi dello Stato, distinguere i vari tipi di processo e saper mettere in relazione la Corte costituzionale con il principio di gerarchia delle fonti.</p> <p>Calcolare il valore del PIL in un sistema economico elementare e interpretare tabelle statistiche relative al PIL di diverse zone geografiche.</p> <p>Riconoscere l'intervento delle istituzioni locali ed europee nella vita economica e sociale.</p> <p>Comprendere le cause della disoccupazione, riconoscere gli elementi principali della busta paga, saper redigere un curriculum vitae.</p>	<p>Repubblica, tracciare l'organizzazione della Magistratura, conoscere le funzioni della Corte costituzionale.</p> <p>Conoscere come si calcola il PIL e la differenza tra PIL a prezzi costanti e correnti.</p> <p>Conoscere gli organi e le competenze degli enti locali, la struttura e le finalità dei principali organismi internazionali.</p> <p>Conoscere il concetto di mercato del lavoro, i diversi tipi di disoccupazione e i principali contratti di lavoro.</p>
<p>ABILITA'</p>	
<p>Riconoscere, spiegare e utilizzare il linguaggio giuridico ed economico necessario a ogni cittadino. Consultare le fonti giuridiche ed economiche. Saper comprendere e spiegare un messaggio orale e scritto proveniente dai mass-media. Esporre la struttura dei pubblici poteri e i rapporti tra i principali organi amministrativi con definizione dei rispettivi compiti. Individuare i processi di crescita economica, gli squilibri, l'intervento dello Stato e gli operatori del sistema economico. Illustrare le relazioni economiche internazionali e la Comunità Europea.</p>	

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**Il BIENNIO (Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera)**

**Articolazione sala, cucina, accoglienza turistica e prodotti dolciari**

COMPETENZE	CONOSCENZE
<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p> <p>Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in base alla domanda dei mercati.</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali.</p> <p>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 all'impresa turistico - ristorativa.</p> <p>Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria all'impresa turistico - ristorativa.</p> <p>Documentare le attività riguardanti situazioni professionali.</p> <p>Utilizzare le tecniche di commercializzazione, informazione e intermediazione.</p>	<p>Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento. Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale. Riparti proporzionali diretti semplici e composti. Tabelle e grafici.</p> <p>Turismo. Domanda e offerta turistica. Mercato turistico.</p> <p>Attività economica. Azienda e sue tipologie. Soggetti interni ed esterni all'azienda. Forme giuridiche d'impresa. Soggetto giuridico ed economico. Costituzione dell'impresa. Operazioni di gestione. Equilibrio monetario ed economico. Patrimonio e situazione patrimoniale. Gestione amministrativa dell'impresa turistica - ristorativa. Documentazione della compravendita. Strumenti di regolamento della compravendita.</p> <p>Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico - ristorativa. Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico - ristorativa. Documentazione delle operazioni di gestione nell'impresa turistico - ristorativa.</p> <p>Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Interesse e sconto. Capitale proprio e di debito. Banca e sue funzioni. Finanziamenti bancari. Prestito obbligazionario.</p> <p>Sistema informativo aziendale. Scritture contabili dell'impresa turistica - ristorativa. Contabilità elementari, sezionali e complesse. Contabilità generale. Bilancio d'esercizio. Interpretazione del bilancio d'esercizio. Indici di bilancio e margini patrimoniali.</p>

<p>Contribuire alla corretta gestione dell'impresa turistica attraverso la conoscenza delle varie fonti di finanziamento, interne ed esterne. Conoscere e utilizzare i finanziamenti comunitari, statali e regionali volti alla tutela ambientale e alla valorizzazione del territorio.</p> <p>Intervenire nella gestione amministrativa delle aziende di accoglienza turistica, attraverso la conoscenza della contabilità aziendale e dei rapporti che a questo livello l'azienda instaura con l'ambiente esterno. Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali.</p> <p>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 alle richieste dei mercati e della clientela. Conoscere e applicare le normative che disciplinano il settore turistico. Applicare i contratti a disposizione delle aziende per la produzione e commercializzazione dei prodotti e servizi turistici.</p> <p>Distinguere le principali tipologie del contratto di lavoro subordinato. Individuare le nuove forme contrattuali. Distinguere gli elementi che compongono la busta paga.</p>	<p>Gestione economica dell'impresa turistico – ristorativa. Metodi di calcolo dei costi. Prezzo di vendita nelle imprese turistiche – ristorative.</p> <p>Contratti in generale. Contratti del settore turistico - ristorativo. Certificazioni di qualità.</p> <p>Mercato del lavoro. Reclutamento del personale. Contratti di lavoro subordinato e autonomo. Retribuzione. Foglio paga.</p> <p>Norme in materia di sicurezza del lavoro.</p>
<p>ABILITA'</p>	
<p>Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, finanziario e di riparto per risolvere i problemi che si presentano nella gestione delle imprese turistiche - ristorative. Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati. Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Identificare le dinamiche del mercato turistico. Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio. Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti. Individuare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa. Distinguere le operazioni della gestione aziendale. Individuare e utilizzare gli</p>	

strumenti di base per il controllo della gestione aziendale. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico/ristorative. Applicare la normativa nelle situazioni di riferimento. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. Compilare i documenti della compravendita. Compilare i documenti riguardanti il regolamento della compravendita. Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa delle imprese turistico/ristorative. Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori. Applicare la normativa nelle situazioni di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle imprese turistico/ristorative. Redigere la contabilità di settore. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. Tenere la contabilità di settore. Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Classificare i costi di un'azienda. Determinare i costi delle imprese turistico/ristorative. Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico/ristorative. Utilizzare le tecniche di approvvigionamento per ridurre i costi (*food and beverage cost*). Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico/ristorative. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. Utilizzare il linguaggio giuridico. Applicare la normativa vigente nelle situazioni di riferimento, con particolare attenzione alle certificazioni e alle norme di sicurezza. Riconoscere diritti e doveri riguardanti il rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico - ristorativo. Riconoscere gli elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga.

**DISCIPLINA: DIRITTO, ECONOMIA E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**DEL SETTORE SOCIO-SANITARIO**

**III CLASSE (Servizi sociosanitari - nuovo ordinamento)**

COMPETENZE	CONOSCENZE
<p>Compilare e ordinare la documentazione richiesta per l'esecuzione di protocolli e progetti e nella gestione dei servizi.</p> <p>Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, sociosanitari e socioeducativi, rivolti bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali.</p> <p>Programmare azioni per soddisfare bisogni e favorire condizioni di benessere del bambino.</p> <p>Programmare semplici azioni per soddisfare i bisogni socioassistenziali e sanitari in ottica di prevenzione e promozione della salute.</p> <p>Rilevare e segnalare situazioni di rischio e pericolo presenti nei diversi ambienti di vita e di lavoro.</p> <p>Rilevare i servizi sul territorio, distinguendo le diverse modalità di accesso e di erogazione delle prestazioni.</p> <p>Programmare e realizzare semplici attività di animazione socioeducative rivolte a minori.</p> <p>Collaborare all'attuazione di programmi di prevenzione primaria nei propri ambiti di vita.</p>	<p>Evoluzione storica di riconoscimento dei diritti umani.</p> <p>Diritti della personalità e istituti giuridici a tutela della persona fisica, della famiglia, del minore, dei soggetti fragili.</p> <p>Organizzazione territoriale dello Stato, i principi di sussidiarietà, autonomia e decentramento.</p> <p>Presupposti costituzionali dello Stato sociale, le fonti della legislazione sociale, i soggetti del sistema di protezione sociale e il finanziamento della spesa sociale.</p> <p>Norme di sicurezza negli ambienti di vita e di lavoro, prevenzione dei rischi e degli incidenti.</p> <p>Organizzazione del Servizio sanitario nazionale e dei servizi sociali e i livelli essenziali delle prestazioni.</p> <p>Modalità di accesso ai servizi pubblici, privati e privati convenzionati e procedure per l'accesso.</p> <p>Principi e organizzazione del Servizio sanitario nazionale, i servizi sanitari, i diritti del cittadino/utente e i Lea.</p> <p>Modalità di accesso ai servizi pubblici, privati e privati convenzionati e procedure per l'accesso.</p> <p>Norme sulla tutela della salute, la sicurezza alimentare, l'ambiente di vita e di lavoro, la rilevazione dei rischi.</p> <p>Soggetti giuridici del settore profit, non profit e del settore pubblico.</p> <p>Conoscere ed individuare i diversi bisogni avvertiti dall'essere umano e le attività economiche finalizzate al loro soddisfacimento, gli scambi commerciali e l'imposta sul valore aggiunto.</p>
<b>ABILITA'</b>	
<p>Individuare gli istituti giuridici di tutela della persona. Individuare le modalità di accesso alle tipologie di prestazioni. Individuare le capacità dei soggetti del diritto e i diversi gradi di incapacità e collegandoli alle relative forme di tutela. Mettere in relazione il bisogno della persona con il relativo servizio socioassistenziale. Comprendere le conseguenze giuridiche dei propri comportamenti. Riconoscere le caratteristiche della prevenzione sociale. Individuare i riferimenti normativi dello Stato sociale. Distinguere gli ambiti di competenza degli enti erogatori delle prestazioni sociali. Distinguere il sistema di previdenza da quello di assistenza e i soggetti beneficiari. Riconoscere le diverse tipologie di tributi e comprendere l'importanza di partecipazione alla spesa pubblica. Collegare le tipologie di prestazioni ai rispettivi servizi. Individuare le modalità di accesso alle tipologie di prestazioni e i riferimenti normativi relativi al diritto alla salute. Raccordare le richieste delle persone con le competenze della P. A. Individuare le norme igieniche e di sicurezza sul lavoro. Utilizzare tecniche e strumenti di rilevazione e registrazione dei bisogni socioassistenziali e sanitari. Rispettare le norme d'igiene, di sicurezza e prevenire situazioni di rischio. Usare registri linguistici appropriati. Decodificare i compiti dei diversi soggetti coinvolti nell'attuazione di una procedura o di un protocollo. Individuare le modalità di compilazione dei format relativi a piani individualizzati e progetti.</p>	

**DISCIPLINA: DIRITTO, ECONOMIA E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**DEL SETTORE SOCIO-SANITARIO**

**IV CLASSE (Servizi sociosanitari - nuovo ordinamento)**

COMPETENZE	CONOSCENZE
<p>Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, sociosanitari e socioeducativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali.</p> <p>Organizzare tempi e modi di realizzazione delle attività assegnate, relative alla predisposizione di documentazione e registrazione di atti amministrativi e dati contabili.</p> <p>Partecipare al soddisfacimento dei bisogni di base di persone anziane e persone in condizioni di disabilità.</p> <p>Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.</p> <p>Realizzare in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni.</p> <p>Partecipare al processo di ricerca ed elaborazione dei dati individuando quelli significativi per la realizzazione dei lavori assegnati riguardanti l'ambito sociale, sociosanitario, sanitario e amministrativo, effettuando inferenze previsionali a partire dai dati raccolti.</p>	<p>I principi costituzionali dell'attività della P.A., la struttura degli enti pubblici, amministrazione centrale e periferica, diretta e indiretta; i provvedimenti, il procedimento, l'invalidità; i ricorsi.</p> <p>Le caratteristiche del rapporto di pubblico impiego.</p> <p>L'uso del web nei servizi, telemedicina, prospettive future e cambiamenti in atto.</p> <p>L'organizzazione delle imprese e delle aziende di erogazione e modalità di costituzione.</p> <p>Nozione di imprenditore, degli elementi d'impresa e delle diverse tipologie.</p> <p>Il contratto di società, le norme che lo disciplinano e le diverse tipologie profit e non profit.</p> <p>L'azienda nelle sue diverse configurazioni, elementi costitutivi, organizzazione e gestione.</p> <p>La gestione delle imprese e delle aziende profit e non profit: patrimonio, reddito, bilancio d'esercizio e sociale.</p> <p>I principali contratti dell'imprenditore.</p> <p>Evoluzione storica e sociale dei concetti di disabilità, handicap e deficit.</p> <p>Terzo settore: origine ed evoluzione, codice, disciplina giuridica e classificazione degli enti del terzo settore, ruolo del volontariato, sostenibilità sociale.</p> <p>Il sistema integrato dei servizi sociali e le reti.</p> <p>Normativa sull'integrazione scolastica e lavorativa dei soggetti con disabilità, sullo sviluppo inclusivo e la sostenibilità sociale.</p> <p>Il sistema bancario, le fonti di finanziamento, gli strumenti di regolamento, i finanziamenti pubblici e la finanza etica.</p>
<b>ABILITA'</b>	
<p>Riconoscere la struttura organizzativa di un servizio e di un ente. Individuare i principi costituzionali alla base della funzione amministrativa. Riconoscere i soggetti, modalità di accesso e forme di tutela del cittadino nei confronti della P. A. Individuare le peculiarità del rapporto di pubblico impiego e gli obblighi. Riconoscere procedure di gestione delle informazioni relative all'analisi delle condizioni sociali e di salute di un individuo. Individuare l'attività imprenditoriale e le tipologie d'impresa, la funzione strumentale dell'azienda e dei segni distinti. Riconoscere gli elementi del contratto di società e distinguere lo scopo di lucro da quello mutualistico. Distinguere gli elementi essenziali e accidentali, le tipologie e le cause di invalidità del contratto. Distinguere la responsabilità civile contrattuale da quella extracontrattuale. Individuare servizi e prestazioni che rispondono ai diversi bisogni. Riconoscere ruolo e funzioni degli enti del terzo settore, classificarli e individuare i caratteri del volontariato. Comprendere i principi della l. 328/2000 e le modalità per accedere ai servizi. Distinguere le reti formali da quelle informali. Individuare i percorsi di integrazione scolastica e lavorativa. Predisposizione di documenti amministrativi e contabili facendo ricorso a modelli predefiniti. Conoscere le fasi e le finalità della gestione, i documenti di bilancio delle imprese e delle aziende non profit. Comprendere le funzioni delle banche. Utilizzare interesse, sconto e strumenti di pagamento cartacei ed elettronici. Comprendere la funzione sociale della finanza etica. Usare registri linguistici appropriati.</p>	

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

V ANNO (Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera)

Articolazione sala, cucina e prodotti dolciari

COMPETENZE	CONOSCENZE
<p>N° 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N° 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>N° 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>N° 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>N° 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali, e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>N° 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato nazionale e internazionale, normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore.</p> <p>Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo, tecniche di web marketing.</p> <p>Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, business plan, marketing plan, indici di bilancio, report.</p> <p>Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico-ristorative, responsabilità degli operatori di settore.</p> <p>-Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a Km 0.</p>

<p>esigenze dietetiche.</p> <p>N° 7 . Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.</p> <p>N° 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>N° 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>N° 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>N° 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	
<p>ABILITA'</p>	
<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Individuare la normativa di riferimento. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Utilizzare le tecniche di marketing. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan. Individuare e applicare norme e procedure</p>	

relative alla costituzione dell'impresa, alla provenienza, produzione, conservazione e tracciabilità dei prodotti. Individuare e applicare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing.

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

V ANNO (Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera)

Articolazione accoglienza turistica

COMPETENZE	CONOSCENZE
<p>N° 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N° 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>N° 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>N° 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>N° 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>N° 7 . Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Enti e organismi internazionali e interni. Normativa internazionale, comunitaria e nazionale di settore.</p> <p>Tecniche di marketing turistico. Marketing pubblico, privato e integrato. Analisi interna ed esterna. Targeting, posizionamento e scelte strategiche. Leve di marketing. Tecniche e strumenti di web marketing. Piano di marketing.</p> <p>Analisi dell'ambiente e scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale. Vantaggio competitivo. Controllo di gestione. Budget e sue tipologie. Controllo budgetario e report. <i>Business plan</i> e suo contenuto. <i>Marketing plan</i>.</p> <p>Sicurezza del lavoro. Sicurezza alimentare. Tutela della privacy. Certificazioni di qualità. Contratti del settore turistico/ristorativo e responsabilità degli operatori del settore. Contratti di viaggio e danno da vacanza rovinata. Contratto di trasporto. Contratti di <i>allotment</i> e vuoto per pieno. Tipologie di voucher. Vendita di pacchetti turistici <i>on line</i>.</p>

<p>contesti internazionali per la promozione del made in Italy.</p> <p>N° 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>N° 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>N° 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>N° 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	
<p>ABILITA'</p>	
<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Individuare la normativa di riferimento. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Utilizzare le tecniche di marketing. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan. Individuare e applicare norme e procedure relative alla costituzione dell'impresa, alla provenienza, produzione, conservazione e tracciabilità dei prodotti. Individuare e applicare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing.</p>	

**DISCIPLINA: DIRITTO, ECONOMIA E TECNICA AMMINISTRATIVA**  
**DEL SETTORE SOCIO-SANITARIO**

**V CLASSE (Servizi sociosanitari - nuovo ordinamento)**

COMPETENZE	CONOSCENZE
<p>Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socioeducativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali formali e informali.</p> <p>Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro e nelle équipe multiprofessionali in diversi contesti organizzativi /lavorativi.</p> <p>Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza.</p> <p>Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, persone con disabilità, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane.</p> <p>Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.</p> <p>Realizzare in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni.</p> <p>Raccogliere, conservare, elaborare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi utilizzando adeguati strumenti</p>	<p>I concetti fondamentali e le normative principali che regolano il rapporto di lavoro subordinato. Le azioni di competenza dei soggetti pubblici e privati che operano nel mercato del lavoro. I principali diritti e obblighi dei soggetti del rapporto lavorativo. Le principali tutele del lavoro minorile, femminile e in favore della genitorialità. I cambiamenti intervenuti nel mercato del lavoro.</p> <p>La contabilità del personale. Le tipologie e gli elementi della retribuzione. Gli assegni per il nucleo familiare. Le ritenute sociali e fiscali. L'estinzione del rapporto di lavoro e il trattamento di fine rapporto. Cenni sull'organizzazione del personale.</p> <p>Le normative relative all'accreditamento dei servizi e delle strutture. La progettazione nei servizi. Le forme e le modalità di collaborazione nelle reti formali e informali. La responsabilità civile degli enti pubblici e del Terzo settore. La responsabilità civile, penale e deontologica degli operatori nel settore sociosanitario.</p> <p>I diritti e i doveri delle persone nell'accesso ai servizi sociali. L'informazione a tutela del cittadino: la presa in carico e la Carta dei servizi sociali. Le norme sulla privacy e il trattamento dei dati. I sistemi di qualità.</p> <p>Il fundraising, la finanza etica e il crowdfunding.</p>

informativi in condizioni di sicurezza e affidabilità delle fonti utilizzate.	
ABILITA'	
<p>Distinguere le diverse forme contrattuali di assunzione lavorativa. Individuare i propri diritti e doveri nei diversi contesti lavorativi e di vita/lavoro. Utilizzare le fonti normative e le informazioni multimediali per risolvere problemi di lavoro. Individuare le modalità e gli obblighi contabili relativi all'amministrazione del personale. Individuare e distinguere le voci del foglio paga. Individuare le caratteristiche degli stili di leadership. Reperire le norme sulla qualità del servizio e per l'accreditamento richiesto in ambito regionale. Supportare l'elaborazione di progetti in ambito sociale e di piani individualizzati. Coadiuvare la persona nell'esercizio delle prerogative e dei diritti riconosciuti per la propria tutela. Indicare le varie opportunità di fruizione dei servizi presenti sul territorio. Applicare le norme sulla privacy e sul trattamento dei dati sensibili. Riconoscere gli elementi di qualità dei servizi. Saper cogliere le differenze tra fundraising e crowdfunding.</p>	

DISCIPLINA: diritto ed economia (per le classi prime in tutti gli indirizzi.)

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI
Conoscere il concetto di diritto e le sue fonti. Conoscere il rapporto giuridico e i suoi elementi. Conoscere le diverse forme di Stato. Conoscere i principi fondamentali della Costituzione. Sapere quali sono i soggetti economici.

DISCIPLINA: diritto ed economia (per le classi seconde in tutti gli indirizzi.)

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI
Sapere quali sono i principali organi dello Stato e le loro funzioni. Conoscere gli organi dell'Unione Europea e le loro funzioni. Conoscere il concetto di inflazione. Conoscere le principali forme di mercato. Conoscere le principali caratteristiche del mercato del lavoro.

DISCIPLINA: diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (per le classi terze Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione sala, cucina, accoglienza e prodotti dolciari.)

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI
Saper eseguire calcoli percentuali semplici. Saper eseguire riparti proporzionali diretti. Conoscere le differenze tra turismo attivo, passivo e produttivo. Saper calcolare la permanenza media. Saper calcolare il tasso di ricettività. Conoscere la classificazione delle imprese in generale e in particolare in base alla forma giuridica. Saper compilare una situazione economica. Saper compilare una situazione patrimoniale. Saper compilare una fattura a un'aliquota. Saper compilare un assegno. Saper compilare una cambiale. Conoscere la differenza tra agenzie intermediarie, <i>tour operator</i> e <i>tour organizer</i> .

DISCIPLINA: diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (per le classi quarte Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione sala, cucina, accoglienza e prodotti dolciari.)

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI
Conoscere le differenze tra capitale proprio e di debito. Conoscere i tipi di finanziamento bancario a breve e a medio/lungo termine. Saper calcolare l'interesse e il montante. Saper calcolare lo sconto commerciale e il valore attuale. Saper calcolare il saldo di un conto intestato a un cliente, a un fornitore o a una banca. Saper compilare uno Stato patrimoniale e un Conto economico. Saper eseguire l'ammortamento di un bene strumentale. Saper calcolare gli indici di redditività. Saper distinguere costi fissi e variabili, diretti e indiretti. Saper calcolare costo primo, complessivo ed economico tecnico. Saper rappresentare il diagramma di redditività e calcolare il punto di equilibrio. Conoscere le caratteristiche del contratto di vendita, di albergo, di ristorazione e di viaggio. Sapere cosa si intende per certificazione di qualità. Conoscere le tipologie di contratto di lavoro subordinato. Conoscere i compiti dell'Inps. Saper compilare il foglio paga di un lavoratore

dipendente. Conoscere i dispositivi di protezione individuale per la prevenzione degli infortuni.

**DISCIPLINA:** diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (per le classi quinte Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione sala, cucina e prodotti dolciari.)

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI

Comprendere il concetto di trasversalità del turismo. Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Individuare le peculiarità del marketing turistico pubblico. Capire come si sviluppa la business idea. Individuare fasi e procedure per redigere un business plan. Individuare gli elementi che compongono le filiere di olio e vino. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. Comprendere i vantaggi economici e sociali apportati dalle produzioni a chilometro zero. Distinguere i diversi tipi di qualità alimentare. Distinguere le fasi in cui si snoda il sistema di rintracciabilità. Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

**DISCIPLINA:** diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (per le classi quinte Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera articolazione accoglienza turistica.)

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI

Conoscere le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico internazionale. Conoscere e saper utilizzare le leve del marketing mix. Conoscere le fasi e procedure di redazione di un *business plan*. Conoscere le norme internazionali e comunitarie di settore. Conoscere i contratti di viaggio e di trasporto.

**DISCIPLINA:** economia aziendale (per le classi quinte Indirizzo Servizi commerciali articolazione promozione commerciale e pubblicitaria)

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI

Conoscere il bilancio d'esercizio, le norme che lo regolano e quello in forma abbreviata. Conoscere le funzioni e gli obiettivi dell'analisi per indici, patrimoniali ed economici. Conoscere il processo di pianificazione strategica, la programmazione e il controllo di gestione. Conoscere il marketing turistico pubblico. Conoscere le leve del turismo con riferimento a quello italiano. Conoscere l'immagine aziendale, il marchio/la marca.

**DISCIPLINA:** diritto, economia e tecnica amministrativa del settore sociosanitario (per le classi terze Indirizzo Servizi per la sanità e l'assistenza sociale.)

#### OBIETTIVI MINIMI PREVISTI

Conoscere i diritti della personalità e gli istituti giuridici a sua tutela. Presentare l'organizzazione del Servizio Sanitario Nazionale e i Lea. Esporre i principali concetti riguardanti i servizi sociali e gli enti pubblici e privati del settore. Illustrare i principi che si riferiscono alla sicurezza in ambiente di vita e di lavoro. Conoscere i bisogni, l'attività economica e i suoi documenti.

**DISCIPLINA:** diritto, economia e tecnica amministrativa del settore sociosanitario (per le classi quarte Indirizzo Servizi per la sanità e l'assistenza sociale.)

#### OBIETTIVI MINIMI PREVISTI

Individuare e conoscere le funzioni, l'organizzazione e l'attività della Pubblica amministrazione. Costituzione, struttura, organizzazione e gestione dell'impresa. Il sistema integrato dei servizi sociali: modalità di accesso ai servizi, ruolo delle reti e degli enti del terzo settore.

**DISCIPLINA:** diritto, economia e tecnica amministrativa del settore sociosanitario (per le classi quinte Indirizzo Servizi per la sanità e l'assistenza sociale.)

#### OBIETTIVI MINIMI PREVISTI

Conoscere i concetti fondamentali, le normative principali che regolano il rapporto di lavoro subordinato e la relativa gestione. Conoscere le normative per l'accreditamento dei servizi e delle strutture e per la progettazione. Conoscere le responsabilità civili degli enti pubblici e del terzo settore, nonché la responsabilità degli operatori sociosanitari. Conoscere diritti e doveri della persona nell'accesso ai servizi sociali. Conoscere le norme sulla privacy e sul trattamento dei dati sensibili. Riconoscere gli elementi di qualità dei servizi. Saper cogliere le differenze principali tra fundraising e crowdfunding.

#### CRITERI COMUNI PER LO SVOLGIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

I docenti si impegnano, quanto più possibile, a sostituire la tradizionale lezione frontale con l'insegnamento basato sull'attività collaborativa, l'educazione tra pari, la realizzazione di attività pratiche, l'uso di strumenti multimediali.

Lo svolgimento del percorso didattico avviene con la continua collaborazione dei docenti appartenenti allo stesso dipartimento, qualora ve ne sia più di uno nella classe, e con i docenti delle altre discipline, per il raggiungimento di obiettivi formativi e di competenze comuni ai vari insegnamenti.

La valutazione del rendimento dello studente è realizzata tramite l'applicazione della tassonomia di Bloom, come stabilito dal dipartimento di discipline economiche e giuridiche.