

OBIETTIVI MINIMI PROGRAMMATI

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: 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 della Pubblica amministrazione, il suo ordinamento, l'attività e l'organizzazione. La nozione d'impresa, le sue tipologie ed il funzionamento del settore profit e non profit. L'azienda nelle sue diverse configurazioni: costituzione, struttura, organizzazione, gestione patrimoniale e contrattuale. Il concetto di sistema informativo contabile e sanitario.

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.
