

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

" G. GIOLITTI"

Anno scolastico 2009/2010

PROGRAMMA DI LEGISLAZIONE PER LE AZIENDE RISTORATIVE

PROF.SSA PAOLA BOGGIO

CLASSE V A TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Obiettivi

- Migliorare le capacità di comprensione del linguaggio giuridico;
- Cogliere le connessioni che si sviluppano tra fatti economici e norme giuridiche;
- Conoscenza del settore specialistico della legislazione ristorativa;
- Conoscenza della normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro e dell'igiene degli alimenti;
- Conoscenza della legislazione relativa ai finanziamenti comunitari e nazionali con particolare riguardo a quelli diretti alle imprese turistiche e ricettive.
- Comprendere l'importanza che l'assumere obblighi e concludere contratti ha nella vita di ciascuno di noi, privata o professionale che sia.

MODULO 1“ LE OBBLIGAZIONI ED IL CONTRATTO”

Unità didattica 1. Le obbligazioni

1.1 Rapporto obbligatorio, concetto, elementi , tipi

1.2 Le fonti dell'obbligazione: fatti illeciti e altri atti o fatti idonei a produrre obbligazioni.

1.3 Adempimento ed inadempimento

1.4 Risarcimento dei danni

Unità didattica 2 Il contratto

- 2.1 Nozione, e funzione
- 2.2 Autonomia contrattuale
- 2.3 Vari tipi di contratto

Unità didattica 3 Struttura del contratto

- 3.1 Accordo delle parti
- 3.2 Oggetto, contenuto, causa e forma
- 3.3. Elementi accidentali del contratto
- 3.4 Effetti obbligatori e reali
- 3.5. Limiti all'autonomia contrattuale: condizioni generali del contratto
- 3.5. Contratto preliminare

Unità didattica 4 L'invalidità del contratto

- 4.1 Cause di nullità e conseguenze
- 4.2 Cause di annullabilità e conseguenze
- 4.3 Rescissione del contratto
- 4.4 Inefficacia del contratto

Unità didattica 5 La risoluzione del contratto

MODULO 2 “ I CONTRATTI DELL'IMPRESA”

Unità didattica 2.1. I contratti tipici

La vendita

La locazione

L'assicurazione

Il deposito

Il trasporto

I contratti bancari

Unità didattica 2.2. I contratti atipici

Il leasing

Il factoring

Il franchising

Il catering

Il contratto di banqueting

MODULO 3 “IL CONTRATTO DI LAVORO”

Obiettivi

- Promuovere la conoscenza della disciplina del lavoro, in particolare dei diritti e dei doveri dei lavoratori e delle diverse tipologie di rapporti lavorativi.
- Fornire informazioni sulla prassi delle assunzioni e sui centri a cui rivolgersi, con indicazioni di tipo pratico per chi intende cercare lavoro.

Unità didattica 1 Fonti del diritto del lavoro

1.1. Principi costituzionali e civilistici e legislativi del lavoro

1.2. Statuto dei lavoratori

1.3. Contratti collettivi ed individuali

Unità didattica 2 Il contratto di lavoro subordinato

2.1. Formazione del rapporto di lavoro

2.2. Diritti e doveri delle parti

2.3. Sospensione e cessazione del rapporto di lavoro

2.4 Il licenziamento individuale e collettivo

2.5 I rapporti di lavoro speciali

Unità didattica 3 La tutela del lavoro delle donne e dei minori

3.1. Evoluzione storica nella tutela del lavoro

delle donne e dei minori

3.2 Il lavoro delle donne e la parità uomo-donna

3.3. La tutela della lavoratrice madre

3.4. Il lavoro minorile

Unità didattica 4. La legislazione sociale, previdenziale, assistenziale ed il diritto sindacale

4.1. La nozione di Legislazione sociale

4.2. Sicurezza e salute sul lavoro

4.2.La previdenza e l'assistenza sociale

4.3.Le assicurazione contro infortuni e malattie professionali

4.4. Le assicurazioni contro la disoccupazione

Unità 5. Il Contratto collettivo nazionale di lavoro nel settore turistico

5.1 Contratto collettivo nazionale del turismo

5.2.La classificazione del personale

5.3 Il rapporto di lavoro

5.4. Le norme di comportamento

MODULO 4 “LA LEGISLAZIONE IGIENICO SANITARIA”

Obiettivi:

- Comprendere la rilevanza della normativa igienico –sanitaria nel settore ristorativo;
- Conoscere i principi fondamentali in merito all'igiene degli alimenti, dei locali e del personale;
- Conoscere il quadro normativo italiano recepita dalle principali direttive UE;

Unità didattica 1 Nozioni di base

1.1 Normativa igienico sanitaria

1.2. Organi di vigilanza

1.3 Igiene degli alimenti e loro conservazione

1.4. Igiene dei locali

1.5. Igiene del personale

Unità didattica 2 Direttive comunitarie

2.1 Principi generali

- 2.2.Sostanze pericolose
- 2.3. Etichettatura , presentazione e pubblicità dei prodotti
- 2.4 Etichettatura delle carni bovine
- 2.5. Alimenti surgelati
- 2.6 Alimenti biotecnologici e transgenici
- 2.7.Igiene e controllo dei prodotti alimentari

MODULO 5 “ LE NORME SULLA SICUREZZA”

Obiettivi

- Conoscere il quadro normativo italiano in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni in azienda con particolare riferimento al D.Lgs. 626/94;
- Conoscere le funzioni dei soggetti coinvolti nella prevenzione antinfortunistica;
- Descrivere il complesso sistema di prevenzione degli infortuni con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza delle macchine, ed alla prevenzione incendi.

Unità didattica 1 Normativa antinfortunistica

- 1.1.Sistema normativo: soggetti , dispositivi valutazione rischi
- 1.2 Sicurezza delle macchine
- 1.3.Prevenzione incendi
- 1.4. Controllo.

Unità didattica 2 Normativa di sicurezza nelle aziende ristorative

- 2.1Impianti elettrici e termici
- 2.2. Valutazione dei rischi
- 2.3 Sicurezza del personale
- 2.4 Prevenzione incendi nelle attività turistico-alberghiere

MODULO 6 “ FINANZIAMENTI ED AGEVOLAZIONI TRIBUTARIE”

Obiettivi

- Conoscere le principali agevolazioni finanziarie previste per il settore turistico alberghiero
- Comprendere il ruolo svolto dai Fondi strutturali nell’ambito della politica regionale comunitaria;
- Evidenziare le funzioni svolte dagli organismi comunitari di assistenza alle piccole e medie imprese
- Distinguere i tipi di agevolazioni ed i principali settori di intervento dei finanziamenti e delle agevolazioni.
- Saper consultare, leggere ed interpretare la complessa normativa comunitaria, nazionale e regionale volta a favorire e finanziare le iniziative imprenditoriali e al crescita occupazionale nel settore ristorativi.

Unità didattica 1 Finanziamenti comunitari

1.1 Cenni sull’evoluzione della politica comunitaria

1.2 Fondi strutturali: nozione e tipi;

1.3 Programmi di iniziativa comunitaria e la Banca Europea per gli Investimenti (BEI):

Unità didattica 2 Finanziamenti statali e regionali

2.1. Incentivi all’autoimprenditorialità ed all’auto impiego

(D.Lgs185/2000)

2.2 Finanziamenti regionali

Metodologia

L’impostazione metodologica tiene conto dei problemi legati alle competenze professionali degli utenti ed alla esiguità delle ore di lezione.

In tale ottica si potranno alternare lezioni- frontali a lezioni-dialogo, lavori individuali a lavori di gruppo, lettura testi, discussione ed approfondimento di tematiche di particolare interesse per gli allievi.

Strumenti di lavoro: Libro di testo, codice civile e legislazione regionale, schede preparate dagli allievi, articoli tratti da quotidiani e riviste specializzate. Si proporranno ricerche da effettuare a mezzo di internet

Verifiche

Ogni unità didattica sarà seguita da esercitazioni proposte dal docente per verificare il raggiungimento degli obiettivi formativi e poter predisporre gli opportuni interventi di recupero.

Gli strumenti di verifica consisteranno in interrogazioni orali, esercitazioni scritte, opportunamente strutturate(a soluzione programmata, test, questionari), al fine di valutare il raggiungimento degli obiettivi minimi.

Al termine di ogni modulo verranno predisposte verifiche sommative al fine di poter valutare con la massima obiettività quali strumenti adottare nella successiva programmazione.

Criteri di valutazione

Si utilizza la griglia di valutazione concordata a livello dipartimentale e precisamente:

Gravemente insufficiente

- Voto 1-2 : rifiuto dell'allievo di essere interrogato;
- Voto 3: preparazione nulla
- Voto 4 : preparazione che presenta gravi lacune di comprensione e di esposizione.

Insufficiente :

- Voto 5 : conoscenza approssimativa di alcuni argomenti proposti;

Sufficiente

- Voto 6 : capacità di orientamento seppure in maniera superficiale;

Discreto

- Voto 7 : apprezzabile conoscenza e comprensione degli argomenti che l'allievo espone con terminologia abbastanza corretta;

Buono

- Voto 8: capacità di analisi e di effettuare opportuni collegamenti tra gli argomenti, che sono esposti con terminologia appropriata;

Ottimo

- Voto 9- 10 conoscenza approfondita, che denota particolare propensione per la materia.

Torino, lì 23.10.2009

