

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2021/22

CLASSE : 3

SEZIONE : D

DOCENTE: Prof. Maurizio Ruggero

MATERIA: Diritto ed economia della filiera ittica

1) COMPETENZE E CONTENUTI DI RIFERIMENTO

Contenuti

Il contratto in generale

Formazione e conclusione del contratto

Invalidità del contratto

I singoli contratti

La disciplina contrattuale del rapporto di lavoro

Competenze

Riconoscere gli elementi del contratto
Saper stabilire se un elemento è essenziale nel procedimento di formazione del contratto
Individuare varie tipologie contrattuali
Conoscere gli elementi essenziali ed accidentali del contratto
Saper individuare il ruolo delle trattative nel Procedimento di formazione del contratto
Saper individuare il momento in cui il contratto è concluso
Descrivere il fenomeno dell'invalidità del contratto
Cogliere gli aspetti che possono determinare la nullità o l'annullabilità.
Descrivere il fenomeno della rescindibilità del contratto
Individuare le possibili cause di risoluzione del contratto
Conoscere la disciplina generale del contratto
Procedimento di formazione del contratto
Essere consapevole dell'esistenza di una molteplicità di strumenti contrattuali.
Conoscere le modalità di formazione del contratto di lavoro subordinato.
Conoscere diritti e doveri del lavoratore e del datore

di lavoro.

Individuare i soggetti del rapporto scaturente dal contratto di lavoro.

Saper individuare le caratteristiche dei diversi rapporti di lavoro.

Demanio marittimo

Saper distinguere i beni che fanno parte del demanio marittimo. Conoscere la disciplina delle concessioni dei beni demaniali. La direttiva Bolkestein e le conseguenze sul sistema Italia.

IMO e le convenzioni internazionali sulla sicurezza della navigazione

Riconoscere l'importanza di Organizzazioni internazionali come l'IMO

Conoscere gli obiettivi principali delle varie principali convenzioni.

Il soccorso

Conoscere gli obblighi che caratterizzano le operazioni di soccorso.

Saper applicare procedure di ricerca, salvataggio in mare e primo soccorso.

Salute e sicurezza dei lavoratori a bordo
Delle navi e nei porti.

Aver appreso i principali obblighi del datore di lavoro in materia di sicurezza

Conoscere i principali obblighi dei lavoratori in materia di sicurezza

Saper applicare i principi e le procedure della normativa in materia di salute e sicurezza.

Legislazione sulla sicurezza degli alimenti: qualità, igiene e sicurezza nella filiera ittica.

Aver compreso i concetti fondamentali relativi all'igiene

Conoscere le normative ed i dispositivi igienico sanitari nei processi di conservazione e trattamento dei prodotti ittici.

Conoscere gli obblighi dell'Operatore del Settore Alimentare

Conoscere le buone pratiche nell'ottimizzazione della filiera ittica

Saper identificare i punti critici che possono Presentarsi lungo la filiera ittica

Educazione Civica:

Sviluppo sostenibile, biosfera del Parco del Delta del Po

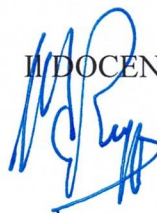
Diritto alla salute-Sicurezza alimentare-Le frodi alimentari

UDA trasversale: assistenza salvataggio, recupero e ritrovamento di relitti

Data

03/06/2022

IL DOCENTE



I RAPPRESENTANTI DI CLASSE

Leone Riccardo

Corbelli Alberto