



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

### DIPARTIMENTO DI DIRITTO E DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

#### OBIETTIVI DISCIPLINARI DEFINITI PER CIASCUN ANNO DI STUDIO (differenziati per ARTICOLAZIONI)

#### CONTENUTI PROGRAMMAZIONE.

Di seguito i dettagli della programmazione; ciascun docente svilupperà gli argomenti a seconda dell'indirizzo specifico.

#### Programmazione di Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

##### classi QUARTE

COMPETENZE ATTESE PER LA CLASSE QUARTA	CONOSCENZE	ABILITA'	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Collaborare, attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</li> <li>▪ Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento</li> <li>▪ Interesse e sconto</li> <li>▪ Capitale proprio e capitale di debito</li> <li>▪ Banca e sue funzioni</li> <li>▪ Finanziamenti bancari</li> <li>▪ Prestito obbligazionario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione.</li> </ul>	<p><b>TRIMESTRE</b> (SETTEMBRE-OTTOBRE)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Collaborare, attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</li> <li>▪ Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</li> <li>▪ Applicare tecniche di <i>Hospitality management</i> all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, adottando le modalità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sistema informativo aziendale</li> <li>▪ Scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa</li> <li>▪ Contabilità elementari, sezionali e complesse</li> <li>▪ Contabilità generale</li> <li>▪ Bilancio d'esercizio</li> <li>▪ Interpretazione del bilancio d'esercizio</li> <li>▪ Indici di bilancio e margini patrimoniali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</li> <li>▪ Redigere la contabilità di settore</li> <li>▪ Interpretare i dati del bilancio d'esercizio</li> </ul>	<p><b>TRIMESTRE/ PENTAMESTRE</b> (NOVENBRE-GENNAIO)</p>

<p>più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.</p>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</li> <li>▪ Applicare tecniche di <i>Hospitality management</i> all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa</li> <li>▪ Metodi di calcolo dei costi</li> <li>▪ Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Redigere la contabilità di settore</li> <li>▪ Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative</li> <li>▪ Calcolare i costi delle imprese turistico-ristorative</li> <li>▪ Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative</li> <li>▪ Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative</li> <li>▪ Utilizzare le tecniche di approvvigionamento</li> <li>▪ Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.</li> </ul>	<p><b>PENTAMESTRE</b> (GENNAIO-FEBBRAIO)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</li> <li>▪ Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</li> <li>▪ Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Normativa di settore</li> <li>▪ Gestione dell'impresa turistico-ristorativa</li> <li>▪ Documentazione delle operazioni di gestione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare la terminologia giuridica</li> <li>▪ Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento</li> <li>▪ Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative</li> </ul>	<p><b>PENTAMESTRE.</b> (MARZO-APRILE)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</li> <li>▪ Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mercato del lavoro</li> <li>▪ Reclutamento del personale</li> <li>▪ Contratti di lavoro subordinato e autonomo</li> <li>▪ Retribuzione</li> <li>▪ Foglio paga</li> <li>▪ Norme in materia di sicurezza del lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare la terminologia giuridica</li> <li>▪ Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni</li> <li>▪ Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro</li> <li>▪ Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo</li> <li>▪ Riconoscere gli elementi della retribuzione</li> <li>▪ Compilare il foglio paga</li> </ul>	<p><b>PENTAMESTRE.</b> (APRILE-GIUGNO)</p>

## **PROGRAMMA STANDARD**

### **MODULO A – I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE**

- Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali
- I finanziamenti bancari.

### **MODULO B – LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE**

- La comunicazione aziendale e il sistema informativo
- Le scritture dell'impresa turistico-ristorativa
- La contabilità generale
- Le scritture di assestamento
- Il bilancio di esercizio
- L'analisi di bilancio

### **MODULO C – L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE**

- La classificazione dei costi
- I metodi di calcolo dei costi
- Il diagramma di redditività
- Il food ad beverage cost
- La fissazione del prezzo di vendita

### **MODULO D – I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE**

- I principali contratti
- I contratti specifici del settore turistico-ristorativo
- Le certificazioni di qualità

### **MODULO E – I CONTRATTI DI LAVORO E LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO**

- Il mercato del lavoro
- Il contratto di lavoro
- La retribuzione dei lavoratori dipendenti
- Il foglio paga dei lavoratori dipendenti
- La normativa sulla sicurezza nelle imprese turistico-ristorative.

## **PROGRAMMA MINIMO**

### **MODULO A – I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE**

- Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali
- I finanziamenti bancari.

### **MODULO B – LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE:**

- La comunicazione aziendale e il sistema informativo
- Le scritture dell'impresa turistico-ristorativa
- La contabilità generale
- Le scritture di assestamento
- Il bilancio di esercizio.

### **MODULO C – L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE**

- La classificazione dei costi
- I metodi di calcolo dei costi
- Il food ad beverage cost
- La fissazione del prezzo di vendita

### **MODULO D – I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE**

- I principali contratti
- I contratti specifici del settore turistico-ristorativo

- Le certificazioni di qualità

#### **MODULO E – I CONTRATTI DI LAVORO E LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO**

- Il mercato del lavoro
- Il contratto di lavoro
- La retribuzione dei lavoratori dipendenti
- Il foglio paga dei lavoratori dipendenti
- La normativa sulla sicurezza nelle imprese turistico-ristorative.