



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"> ▪ 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. ▪ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento ▪ Interesse e sconto ▪ Capitale proprio e capitale di debito ▪ Banca e sue funzioni ▪ Finanziamenti bancari ▪ Prestito obbligazionario 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione. 	<p>TRIMESTRE (SETTEMBRE-OTTOBRE)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ Applicare tecniche di <i>Hospitality management</i> all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, adottando le modalità 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistema informativo aziendale ▪ Scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa ▪ Contabilità elementari, sezionali e complesse ▪ Contabilità generale ▪ Bilancio d'esercizio ▪ Interpretazione del bilancio d'esercizio ▪ Indici di bilancio e margini patrimoniali. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa ▪ Redigere la contabilità di settore ▪ Interpretare i dati del bilancio d'esercizio 	<p>TRIMESTRE/ PENTAMESTRE (NOVENBRE-GENNAIO)</p>

<p>più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa ▪ Metodi di calcolo dei costi ▪ Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Redigere la contabilità di settore ▪ Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative ▪ Calcolare i costi delle imprese turistico-ristorative ▪ 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 ▪ Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. 	<p>PENTAMESTRE (GENNAIO-FEBBRAIO)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa di settore ▪ Gestione dell'impresa turistico-ristorativa ▪ Documentazione delle operazioni di gestione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare la terminologia giuridica ▪ Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento ▪ Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative 	<p>PENTAMESTRE. (MARZO-APRILE)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mercato del lavoro ▪ Reclutamento del personale ▪ Contratti di lavoro subordinato e autonomo ▪ Retribuzione ▪ Foglio paga ▪ Norme in materia di sicurezza del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare la terminologia giuridica ▪ Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni ▪ Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro ▪ Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo ▪ Riconoscere gli elementi della retribuzione ▪ Compilare il foglio paga 	<p>PENTAMESTRE. (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.