

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RISTORATIVA CLASSE 4^2024-2025

INDIRIZZO : PRODUZIONE DOLCIARIA- ACCOGLIENZA TURISTA

4 ore di lezione settimanali; 68 ore 1° quadrimestre; 76 ore 2° quadrimestre; totale 144 ore

INDIRIZZO : ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

3 ore di lezione settimanali; 51 ore 1° quadrimestre; 57 ore 2° quadrimestre; totale 108 ore

Competenze	Conoscenze	Abilità	Conoscenze pregresse	Contenuti	Metodologia e strumenti	Valutazione	Tempi
	Ripasso delle nozioni apprese durante il III anno		Terminologia economico-commerciale di base Terminologia di base del settore turistico Rapporti tra turismo, economia e ambiente	MODULO 0	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata- Prova semistrutturata Questionario- Relazione-Esercizi	Ogni docente stabilirà autonomamente i contenuti e le modalità per effettuare il ripasso
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative	Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento Capitale proprio e capitale di debito Banca e sue funzioni Finanziamenti bancari	Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa e all'attività di gestione	Semplici nozioni di matematica Rapporti tra banca e impresa turistico-ristorativa Interesse e montante Sconto commerciale e valore attuale	MODULO a I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative Lezione 1 Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali Lezione 2 I finanziamenti bancari	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata- Prova semistrutturata Questionario- Relazione- Esercizi	Modulo a Tot.ore:21

a situazioni professionali							
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Sistema informativo aziendale Scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa Contabilità elementari, sezionali e complesse Bilancio d'esercizio Interpretazione del bilancio d'esercizio Indici di bilancio e margini patrimoniali	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Redigere la contabilità di settore Interpretare i dati del bilancio di esercizio Interpretare il risultato economico d'esercizio	Comprensione e analisi di un testo a contenuto tecnico ed economico. Caratteristiche gestionali delle imprese turistico-ristorative. Analisi di tabelle e dati numerici. Compilazione di documenti. Terminologia economico-commerciale di base Terminologia di base del settore turistico Rapporti tra turismo, economia e ambiente	MODULO b La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative Lezione 1 La comunicazione aziendale Lezione 2 Le scritture dell'impresa turistico-ristorativa(cenni) Lezione 3 Le scritture di assestamento(cenni) Lezione 4 Il bilancio d'esercizio Lezione 5 L'analisi di bilancio(cenni)	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata- Prova semistrutturata Questionario- Relazione- Esercizi	Modulo b Acc-Past Tot.ore:40 Eno-Sala Tot.ore:30
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,	Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa	Caratteristiche gestionali delle imprese turistico-ristorative. Terminologia economico-commerciale	MODULO c L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative Lezione 1	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate,	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata-	Modulo c Acc-Past Tot.ore:30 Eno-Sala

ristorativi e di accoglienza turistico-alberghier a Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Adeguaire la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa Documentazione delle operazioni di gestione	Redigere la contabilità di settore Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost) Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa	rciale di base Terminologia di base del settore turistico Rapporti tra turismo, economia e ambiente	La classificazione dei costi Lezione 2 I metodi dei calcoli dei costi Lezione 3 Il diagramma di redditività Lezione 4 Il food and beverage cost Lezione 5 La fissazione del prezzo di vendita	didattica laboratoriale.	Prova semistrutturata Questionario-Relazione-Esercizi	Tot.ore:20
Applicare la normativa di settore Documentare le attività individuali	Normativa di settore Gestione dell'impresa turistico-ristorativa	Comprendere il linguaggio giuridico Applicare la normativa vigente	Fonti del diritto. Efficacia delle norme giuridiche. Leggi ordinarie, decreti legge, decreti legislativi.	MODULO d I contratti delle imprese turistico-ristorative	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate,	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata-	Modulo d Acc-Past Tot.ore:20 Eno-Sala Tot.ore:15

e di gruppo relative a situazioni professionali Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche	Documentazione delle operazioni di gestione	nei contesti di riferimento Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle certificazioni Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative	Gestione e organizzazione delle imprese ristorative.	Lezione 1 I principali contratti Lezione 2 I contratti specifici del settore turistico-ristorativo Lezione 3 Le certificazioni di qualità	didattica laboratoriale.	Prova semistrutturata Questionario-Relazione-Esercizi	
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione	Mercato del lavoro Reclutamento del personale Contratti di lavoro subordinato e autonomo Retribuzione Foglio paga dei lavoratori dipendenti Norme in materia di sicurezza del lavoro	Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo	Fonti del diritto. Efficacia delle norme giuridiche. Leggi ordinarie, decreti legge, decreti legislativi. Mercato del lavoro	MODULO e I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza sul lavoro Lezione 1 Il mercato del lavoro Lezione 2 Il contratto di lavoro Lezione 3 La retribuzione dei lavoratori dipendenti Lezione 4	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides. Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata- Prova semistrutturata Questionario-Relazione-Esercizi	Modulo e Acc-Past Tot.ore:25 Eno-Sala Tot.ore:22

				Il foglio paga dei lavoratori dipendenti Lezione 5 La normativa sulla sicurezza nelle imprese turistico-ristorative			
--	--	--	--	---	--	--	--