

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2024/2025
CLASSE	QUARTA R
MATERIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DOCENTE	DI MARTINO VERONICA

ARGOMENTI SVOLTI

PROGRAMMA DTA ANNO SCOLASTICO 2024/2025 CLASSE QUARTA R

MODULO A - I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE

LEZIONE 1 - IL FABBISOGNO FINANZIARIO E I FINANZIAMENTI AZIENDALI

1. Che cos'è un finanziamento
2. il fabbisogno finanziario
3. Ammontare del fabbisogno finanziario
4. Interesse e sconto
5. Fonti di finanziamento dell'impresa
6. Finanziamenti di capitale proprio
7. Finanziamenti di capitale di debito

LEZIONE 2 - I FINANZIAMENTI BANCARI

1. Che cos'è una banca
2. Le funzioni della banca
3. Gli strumenti che regolano i rapporti tra banca e clienti
4. Forme tecniche dei finanziamenti bancari
5. Il Leasing
6. I finanziamenti pubblici

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

LEZIONE 1 - LA COMUNICAZIONE AZIENDALE

1. La comunicazione aziendale
2. Il sistema informativo aziendale

LEZIONE 2 - LE SCRITTURE DELL'IMPRESA TURISTICO RISTORATIVA

1. Il conto
2. La classificazione delle scritture delle imprese turistico ristorative
3. Le scritture della contabilità banca
4. le scritture della contabilità acquisti
5. Le scritture della contabilità vendite
6. Le scritture della contabilità di magazzino
7. La tenuta della contabilità aziendale

LEZIONE 3 - LA CONTABILITA' GENERALE

1. Scopo della contabilità generale
2. Il metodo della partita doppia
3. Le scritture di esercizio

LEZIONE 4 - LE SCRITTURE DI ASSESTAMENTO

1. Le scritture di assestamento
2. I ratei
3. I risconti
4. L'ammortamento

APPROFONDIMENTO: Esame di casi reali di calcolo

LEZIONE 5 - IL BILANCIO DI ESERCIZIO

1. Che cos'è il bilancio di esercizio
2. Composizione del bilancio di esercizio
3. Forme di redazione del bilancio di esercizio
4. I principi di redazione del bilancio
5. Stato patrimoniale
6. Conto Economico
7. Nota Integrativa
8. Relazione sulla gestione

APPROFONDIMENTO: Analisi di situazioni patrimoniali di aziende ristorative

LEZIONE 6 - L'ANALISI DI BILANCIO

1. Interpretazione del bilancio
2. Analisi di bilancio per indici
3. Indici di redditività
4. Indici patrimoniali

APPROFONDIMENTO: Esame di casi aziendali

MODULO C - ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE

LEZIONE 1 - LA CLASSIFICAZIONE DEI COSTI

1. La contabilità gestionale
2. Classificazione dei costi
3. Configurazione di un costo

LEZIONE 2 - IL METODI DI CALCOLO DEI COSTI

1. Metodi di calcolo dei costi
2. Full Costing
- Direct Costing

LEZIONE 3 - IL DIAGRAMMA DI REDDITIVITA'

1. Break even analysis
2. Rappresentazione dei costi fissi
3. Rappresentazione dei costi variabili
4. Rappresentazione dei costi totali
5. Rappresentazione dei ricavi

	Pagina 2 di 3	Modulo lavoro	Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015
	Versione 10 aprile 2024		

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

6. Break even point

LEZIONE 4 - IL FOOD AND BEVEREGE COST

1. Che cos'è il food and beverage cost
2. tecniche di controllo approvvigionamento
3. tecniche di controllo di produzione e somministrazione

LEZIONE 5 - LA FISSAZIONE DEL PREZZO DI VENDITA

1. Determinazione del prezzo di vendita nelle imprese turistico ristorative
2. Determinazione del prezzo di vendita nelle imprese ricettive
3. Determinazione del prezzo di vendita nelle imprese ristorative
4. Determinazione del prezzo di vendita nelle imprese di viaggio

MODULO D - I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICHE RISTORATIVE

LEZIONE 1 - I PRINCIPALI CONTRATTI

1. Che cos'è un contratto
2. Caratteristiche del contratto di vendita
3. Forme contrattuali particolari di vendita
4. Caratteristiche del contratto di somministrazione
5. Caratteristiche del contratto di trasporto
6. Caratteristiche del contratto di deposito
7. Caratteristiche del contratto di appalto e contratto d'opera

LEZIONE 2 - I CONTRATTI SPECIFICI DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE RISTORATIVE

1. Caratteristiche del contratto di franchising
2. Caratteristiche del contratto di albergo
3. Caratteristiche dei contratti del settore ristorativo
4. Caratteristiche del contratto di viaggio

LEZIONE 3 - LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

1. Cosa si intende per qualità totale
2. Cosa si intende per certificazione di qualità

MODULO E - I CONTRATTI DI LAVORO E LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO

LEZIONE 1 - IL MERCATO DEL LAVORO

1. Il mercato del lavoro
2. I fattori della domanda e dell'offerta di lavoro
3. Il reclutamento del personale

LEZIONE 2 - IL CONTRATTO DI LAVORO

1. I collaboratori
2. I contratti di lavoro subordinato
3. Caratteristiche delle prestazioni del lavoro occasionale

LEZIONE 3 - LA RETRIBUZIONE DEI LAVORATORI DIPENDENTI

1. La retribuzione
2. Elementi della retribuzione
3. Forme di assicurazione obbligatorie

4. Assicurazioni gestite dall'Inps

LEZIONE 5 - LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE

1. Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro

2. Obblighi delle imprese

3. Obblighi dei lavoratori

APPROFONDIMENTO: TECNICHE DI GESTIONE RISTORATIVE, gestione del magazzino

APPROFONDIMENTO: Gli acquisti, l'addebi to agli acquisti, le regole basilari dell'acquisto, standard di acquisto, fabbisogno effettivo, la scheda merceologica, metodologie di acquisto, la tipologia dei prodotti, acquisto dei prodotti freschi, acquisto di prodotti conservati media durata, acquisto di prodotti di lunga durata, acquisto bevande, lotto di riordino, scelta del fornitore

APPROFONDIMENTO: LA GESTIONE DEL MAGAZZINO

1. Ricevimento merci

2. Controllo merci

3. Dislocazione delle derrate in magazzino

4. Prelevamento merci

5. La contabilità di magazzino

6. Calcolo del Food Cost

7. I prezzi di vendita - calcolo del Food Service

8. I costi di un ristorante

9. Come si stabiliscono i prezzi di vendita

10. Il Calcolo di un costo pasto di un ristorante

11. La tecnica della schedatura delle ricette

12. Gli elementi del costo piatto

13. I costi diretti

14. I costi degli ingredienti

15. le grammature, la tara, i cali peso, la resa

16. Calcolo effettivo del costo piatto

17. I prodotti di servizio o convenience food

18. la redditività

19. i costi indiretti

20. i cicli di lavorazione: la possibilità di riutilizzo delle rimanenze

21. le quantità di lavoro e i tempi di lavoro

22. come prezzare un menù

RISTORATIVO

APPROFONDIMENTO: LA PROGRAMMAZIONE E L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO NEL SETTORE

1. pianificazione dei ristoranti tradizionali,

2. organigramma di produzione,

3. planning giornaliero, planning settimanale, planning mensile,

4. i flussi di lavoro

	Versione 10 aprile 2024	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	9001:2015 UNI EN ISO Qualità gestione per la
	Pagina 4 di 3		Modulo lavoro

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 5 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

IL BILANCIO DI ESERCIZIO

1. Che cos'è il bilancio di esercizio
2. Composizione del bilancio di esercizio
3. Forme di redazione del bilancio di esercizio
4. I principi di redazione del bilancio
5. Stato patrimoniale
6. Conto Economico
7. Nota Integrativa
8. Relazione sulla gestione

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

APPROFONDIMENTO: TECNICHE DI GESTIONE RISTORATIVE, gestione del magazzino

APPROFONDIMENTO: Gli acquisti, l'addetto agli acquisti, le regole basilari dell'acquisto, standar di acquisto, fabbisogno effettivo, la scheda merceologica, metodologie di acquisto, la tipologia dei prodotti, acquisto dei prodotti freschi, acquisto di prodotti conservati media durata, acquisto di prodotti di lunga durata, acquisto bevande, lotto di riordino, scelta del fornitore

Menaggio, 28/5/25

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

