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

ARGOMENTI SVOLTI

PROGRAMMA DTA ANNO SCOLASTICO 2024/2025 CLASSE TERZA R

LEZIONE 1 - I CALCOLI PERCENTUALI
1. Che cosa sono le proporzioni
2. Calcolo percentuale diretto
3. Calcolo percentuale indiretto

LEZIONE 2 - I CALCOLI PERCENTUALI SOPRA E SOTTO CENTO
1. Calcolo percentuale sopra cento
2. Calcolo percentuale sotto cento
3. Calcolo percentuale sopra e sotto cento diretto e indiretto

LEZIONE 3 - INTERESSE E MONTANTE
1. Che cos'è l'interesse
2. Come si calcola l'interesse
3. Formule inverse dell'interesse
4. Che cos'è il montante e come viene calcolato

LEZIONE 4 - LO SCONTO E IL VALORE ATTUALE COMMERCIALE
1. Che cos'è lo sconto commerciale
2. Calcolo del tasso di sconto commerciale
3. Che cos'è il valore attuale e come viene calcolato

LEZIONE 5 - I RIPARTI PROPORZIONALI
1. Che cos'è il riparto proporzionale
2. Riparto proporzionale semplice diretto
3. Riparto proporzionale composto
4. APPROFONDIMENTO: esame di casi reali sul calcolo dei riparti di costi e ricavi aziendali

MODULO A - IL TURISMO E IL MERCATO TURISTICO

LEZIONE 1 - IL TURISMO
1. Definizione di turista
2. Definizione di turismo
3. Turismo attivo
4. Turismo produttivo
5. Turismo passivo

LEZIONE 2 - LA DOMANDA TURISTICA
1. Definizione di bisogno turistico
2. Domanda turistica
3. Analisi della domanda turistica

LEZIONE 3 - L'OFFERTA TURISTICA
1. Il prodotto turistico
2. Offerta turistica
3. Analisi dell'offerta turistica

LEZIONE 4 - IL MERCATO TURISTICO
1. Elementi di composizione del mercato turistico
2. Caratteristiche della domanda nel mercato turistico
3. Caratteristiche dell'offerta nel mercato turistico

MODULO B - LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA

LEZIONE 1 - L'ATTIVITA' ECONOMICA E L'AZIENDA
1. Elementi che costituiscono l'azienda
2. Attività economica
3. L'attività economica di produzione
4. Come possono essere classificate le aziende

LEZIONE 2 - LA FORMA GIURIDICA DELL'IMPRESA
1. Forma giuridica dell'impresa
2. Quale forma giuridica possono assumere le imprese
3. Soggetto giuridico di impresa
4. soggetto economico d'impresa
5. criteri di scelta della forma giuridica dell'impresa
6. localizzazione dell'impresa

LEZIONE 3 - LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA
1. Adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di una impresa ristorativa
2. Forme giuridiche di costituzione delle imprese turistico - ristorative

LEZIONE 4 - LA GESTIONE DELL'IMPRESA
1. Che cosa è la gestione dell'impresa
2. Equilibrio monetario
3. Che cosa sono i costi e i ricavi
4. Equilibrio economico
5. Il patrimonio dell'impresa
6. Situazione Patrimoniale
7. APPROFONDIMENTO: Esame di casi reali di calcolo di gestione e di equilibri monetari e patrimoniale
8. APPROFONDIMENTO: Analisi di situazioni patrimoniali di aziende ristorative

MODULO C - I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE

LEZIONE 1 - LA FATTURA
1. Che cosa è la fattura
2. Emissione fattura
3. La fattura elettronica
4. Contenuto della Fattura

LEZIONE 2 - IL DOCUMENTO DI TRASPORTO
1. Che cosa è il documento di trasporto
2. Contenuto del DDT

LEZIONE 3 - L'IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO
1. Che cosa è l'Iva e quando si applica
2. Caratteristiche fondamentali dell'IVA

3. Aliquote IVA
4. Calcolo dell'IVA
5. Termini e modalità di versamenti dell'IVA
6. Adempimenti IVA

LEZIONE 4 - LE OPERAZIONI IVA E LA BASE IMPONIBILE
1. Distinzione delle operazioni in base alle norme IVA
2. Calcolo della base imponibile e del totale fattura
3. Compilazione di una fattura con merci e servizi soggette a più aliquote iva

LEZIONE 5 - IL DOCUMENTO COMMERCIALE
1. Emissione del documento commerciale
2. Che cosa è il documento commerciale
3. Calcolo dello scorporo dell'Iva

LEZIONE 6 - I REGOLAMENTI IN DENARO CONTANTE I CON BONIFICO BANCARIO
1. Regolamento in denaro contante
2. Trasferimento a mezzo banca
3. Il conto corrente bancario
4. Il bonifico bancario

LEZIONE 7 - GLI ASSEGNI
1. Che cosa è l'assegno
2. Elementi dell'assegno bancario
3. Assegno circolare
4. Elementi dell'assegno circolare

LEZIONE 8 - LE CARTE DI DEBITO E LE CARTE DI CREDITO
1. Che cosa sono le carte di debito
2. Come si utilizzano le carte di debito
3. Le carte prepagate
4. I pagamenti mobili
5. Le carte di credito
6. come si utilizzano le carte di credito
7. Le operazioni con gli strumenti elettronici

<u>MODULO D - LE CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI DELLE IMPRESE TURISTICHE RISTORATIVE</u>

LEZIONE 4 - LE IMPRESE RICETTIVE
1. Servizi offerti dalle imprese ricettive
2. Le imprese ricettive alberghiere
3. Le imprese ricettive extra-alberghiere
4. Struttura organizzativa delle imprese ricettive

LEZIONE 6 - LE IMPRESE RISTORATIVE
1. Le imprese ristorative
2. Ristorazione commerciale
3. Ristorazione collettiva
4. Struttura organizzativa dell'impresa ristorativa

LEZIONE 7 - LA GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE
1. Caratteristiche della gestione delle imprese ristorative
2. Come si documentano le operazioni di magazzino
3. Come si documentano le operazioni dei settori cucina e sala
4. APPROFONDIMENTO: tecniche di gestione ristorativa, gestione del magazzino

5. 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

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

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

1. pianificazione dei ristoranti tradizionali,
2. organigramma di produzione,
3. planning giornaliero, planning settimanale, planning mensile,
4. i flussi di lavoro

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI
LA FATTURA_ 1. Che cosa è la fattura 2. Emissione fattura 3. La fattura elettronica 4. Contenuto della Fattura 5. SISTEMA DI INTERSCAMBIO SDI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI
LEZIONE 7 - LA GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE 1. Caratteristiche della gestione delle imprese ristorative 2. Come si documentano le operazioni di magazzino 3. Come si documentano le operazioni dei settori cucina e sala 4. APPROFONDIMENTO: tecniche di gestione ristorativa, gestione del magazzino 5. 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 APPROFONDIMENTO: LA GESTIONE DEL MAGAZZINO

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

_____ _____

_____