**IPSSEOA “G.Minuto” Marina di Massa**

**PROGRAMMAZIONE A.S. 2017/18**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

**PASSAGGIO IN 5^ ENOGASTRONOMIA e SALA E VENDITA**

**Testo di riferimento: Diritto e Tecnica Amministrativa (De Luca, Fantozzi)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Modulo D - LE RISORSE UMANE** | | |
| **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze obiettivo** |
| - Quali sono le principali norme che regolano i rapporti tra datore di lavoro e lavoratore;  - cos’è un contratto di lavoro  - quali sono le varie tipologie di contratti di lavoro;  - quali voci compongono la busta paga di un lavoratore;  - le principali norme di settore sulla sicurezza e la prevenzione incendi. | - Comprendere il valore del lavoro;  - utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici studiati  - distinguere le diverse tipologie di contratti di lavoro;  - riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro;  - distinguere gli elementi della busta paga;  - effettuare i calcoli della retribuzione lorda e netta;  - applicare le principali norme di sicurezza nei laboratori professionali. | * Svolgere la propria attivita’ operando in equipe, integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualita’; * scegliere le tipologie contrattuali piu’ idonee * applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro e alla conservazione degli alimenti. |
| **Modulo E - LE RISORSE TECNICHE** | | |
| **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze obiettivo** |
| - Cosa s’intende per patrimonio dell’impresa;  - gli elementi di cui è composto il patrimonio;  - come si classificano gli elementi del patrimonio;  - cos’è la Situazione patrimoniale;  - come si valutano gli elementi del patrimonio. | -Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione degli elementi del patrimonio;  -riconoscere i diversi elementi del patrimonio in base alle loro caratteristiche;  -distinguere gli elementi attivi e passivi del patrimonio;  - compilare la Situazione patrimoniale con particolare riferimento alle imprese turistiche;  -calcolare il Patrimonio netto dell’impresa;  -effettuare calcoli per valutare gli elementi del patrimonio | * Riconoscere e valutare le componenti patrimoniali, che caratterizzano i processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse fasi di vita e nelle varie realta’ aziendali |
| **Modulo F - LE RISORSE FINANZIARIE -** | | |
| **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze obiettivo** |
| - Cos'è la struttura finanziaria dell'impresa;  - quali sono le fonti di finanziamento di un'impresa e le loro principali caratteristiche;  - quali criteri generali vengono seguiti nella scelta tra le diverse fonti;  - le modalità con cui le imprese possono accedere al credito bancario;  - i contratti atipici, leasing e factoring. | - Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici studiati;  - riconoscere l'importanza della stima del fabbisogno finanziario dell'impresa;  - distinguere le fonti interne e le fonti esterne di finanziamento;  - distinguere le caratteristiche delle varie tipologie di finanziamento;  - scegliere le fonti più idonee in funzione dell'investimento da effettuare;  - riconoscere le condizioni di equilibrio della struttura finanziaria di un'impresa. | * Riconoscere e valutare le risorse finanziarie necessarie allo svolgimento dei processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle varie realta’ aziendali; * individuare le risorse piu' idonee a soddisfare le diverse esigenze di nuovi investimenti. |
| **Modulo G - LA GESTIONE ECONOMICA -** | | |
| **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze obiettivo** |
| - Cos’è il ciclo produttivo dell’impresa e quali sono le sue fasi;  - come si classificano i costi e ricavi dell’impresa turistica;  -cos’è il reddito d’esercizio;  -cos’è la Situazione economica; | - Distinguere le diverse fasi del ciclo produttivo;  - riconoscere le varie operazioni aziendali classificandole come costi o ricavi in base a diversi criteri;  - calcolare il reddito d’esercizio;  - compilare la Situazione economica; | * Riconoscere e distinguere le varie componenti positive e negative che contribuiscono alla formazione del risultato economico, nell’ambito dei processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse realta’ aziendali; |
| **Moduli G - LA CONTABILITA’ E IL BILANCIO D’ ESERCIZIO** | | |
| **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze obiettivo** |
| - Cos’è la contabilità aziendale e da quali parti è costituita;  - cos’è il bilancio d’esercizio e qual è il suo significato;  - e principali norme del codice civile in materia di bilancio;  - da quali parti è costituito il bilancio e quali sono gli allegati; | - Riconoscere l’importanza e l’utilità delle diverse scritture contabili;  - distinguere le scritture obbligatorie da quelle facoltative;  - comprendere e utilizzare la terminologia giuridica specifica per la descrizione delle norme del codice civile in materia di bilancio;  - comprendere la riclassificazione dei dati della Situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio;  - compilare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche; | * Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo; * applicare la normativa vigente in materia di contabilita’ e bilancio; |
|  | | |