

PROGRAMMA SVOLTO DALLA CLASSE I

DISCIPLINA: Diritto ed economia

A – LA NORMA GIURIDICA

1. Le norme giuridiche e sociali
2. Le sanzioni e la fattispecie
3. Efficacia della norma nel tempo e nello spazio

B – LE FONTI GIURIDICHE

1. Classificazione delle fonti
2. Gerarchia delle fonti

C - IL RAPPORTO GIURIDICO

1. Le persone fisiche – La capacità giuridica e di agire
2. Gli incapaci di agire
3. La sede della persona fisica
4. I beni giuridici

D – LO STATO

1. Popolo – La cittadinanza
2. Territorio
3. La sovranità
4. Gli stranieri

D- DALLO STATUTO ALBERTINO ALLA COSTITUZIONE

E - LA COSTITUZIONE

1. La struttura

2. I caratteri

h/a

PROGRAMMA DI DIRITTO svolto dalla classe II

- 1) I SOGGETTI DI DIRITTO: la persona giuridica.

- 2) IL PARLAMENTO
 - a. Sistema bicamerale
 - b. Struttura delle Camere ed elezioni
 - c. I Parlamentari: insindacabilità, ineleggibilità e incompatibilità
 - d. Funzionamento delle Camere: commissioni, gruppi, maggioranza
 - e. Formazione della legge e della legge costituzionale
 - f. La funzione di controllo politico (interrogazioni, interpellanze, mozioni)
 - g. Il Referendum.

- 3) IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
 - a. Elezione e requisiti
 - b. Le funzioni- il semestre bianco
 - c. La responsabilità politica e giuridica.

- 4) IL GOVERNO
 - a. Caratteristiche e composizione
 - b. La formazione
 - c. Le dimissioni
 - d. Il potere normativo (decreti legge e delegati)

- 5) LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE
 - a. L'organizzazione: organi centrali e periferici
 - b. I principi.

- 6) LA MAGISTRATURA

7) IL DECENTRAMENTO AMMINISTRATIVO
a. Regioni, Province e Comuni

8) I BISOGNI ECONOMICI

9) I BENI E I SERVIZI ECONOMICI

IL DOCENTE



Programma DTASR 3 CLASSE

- **MODULO A**

Lezione

Gli strumenti del lavoro.

I calcoli percentuali.

Calcolo percentuale diretto e indiretto

Lezione 2

Calcolo percentuale sopracento.

Calcolo sopracento diretto e indiretto

Come si procede quando l'incognita aliquota percentuale r .

Lezione 3

Calcolo percentuale sottocento.

Calcolo sottocento diretto e indiretto

Come si procede quando l'incognita è l'aliquota r .

• MODULO C/D

Lezione 1

Elementi costituenti un' azienda .

L'attività economica.

Attività economica di produzione

Classificazioni delle aziende

Lezione 2

Forma giuridica dell' impresa .

Forma giuridica assumibile dalle imprese .

Soggetto giuridico dell' impresa .

Soggetto economico dell' impresa.

Criteri su cui si basa la scelta della forma giuridica di un ' impresa.

Localizzazione dell' impresa

Lezione 4

Distinzioni di operazioni un base al tipo di IVA

Calcolo basi imponibili IVA e il totale fattura

Compilazione della fattura con merci soggette ad aliquote IVA.

Lezione 5

Emissione di scontrino e ricevuta fiscale.

Lo scontrino.

La ricevuta fiscale.

Scorporo dell' I' IVA

Lezione 7

Assegno bancario .

Elementi contenuti in un assegno bancario.

Assegno circolare.

Elementi contenuti in un assegno circolare.

Lezione 8

Carte di debito .

Utilizzo carte di debito.

Carte prepagate.

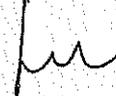
Pagamenti mobili.

Carte di credito.

Utilizzo carte di credito.

Sicurezza di operazioni con mezzi elettronici

PROFESSORE



MODULO A

I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative.

LEZIONE 1. IL FABBISOGNO FINANZIARIO E I FINANZIAMENTI AZIENDALI

- Che cos'è un finanziamento?
- Quando si manifesta il fabbisogno finanziario?
- Da che cosa dipende l'ammontare del fabbisogno finanziario?
- Che cos'è l'interesse?
- A quali fonti di finanziamento può ricorrere l'impresa?
- Quali sono i finanziamenti di capitale proprio?
- Quali sono i finanziamenti di capitale di debito?

LEZIONE 2. I FINANZIAMENTI BANCARI

- Che cos'è una banca?
- Quali altre funzioni svolgono le banche?
- Qual è lo strumento che regola i rapporti tra banca e cliente?
- Quali forme tecniche possono assumere i finanziamenti bancari?
- Quali altre forme può assumere il contratto di leasing?
- Che cosa sono i finanziamenti pubblici?

LEZIONE 3. L'INTERESSE E IL MONTANTE

- Quali sono i fattori che determinano l'interesse?
come si calcola l'interesse?
- Come si calcola l'interesse quando il tempo è espresso in mesi?
- Come si calcola l'interesse quando il tempo è espresso in giorni?
- A che cosa servono le formule inverse dell'interesse?
- Che cos'è il montante e come viene calcolato?

LEZIONE 4. LO SCONTO COMMERCIALE E IL VALORE ATTUALE

- Che cos'è e come può essere lo sconto?
- Come si calcola lo sconto commerciale?
- Come si calcola il tasso di sconto commerciale?
- Che cos'è il valore attuale commerciale e come viene calcolato?

MODULO B

La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative.

LEZIONE 1. LA COMUNICAZIONE AZIENDALE

- Che cosa si intende per comunicazione aziendale?
- Che cos'è il sistema informativo aziendale?

LEZIONE 2. LE SCRITTURE DELL'IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

- *Che cos'è un conto?*
- *Come possono essere classificate le scritture delle imprese turistico-ristorative?*
- *Quali sono le scritture della contabilità con le banche?*
- *Quali sono le scritture della contabilità degli acquisti?*
- *Quali sono le scritture della contabilità delle vendite?*
- *Quali sono le scritture della contabilità di magazzino?*
- *Com'è tenuta la contabilità dell'impresa?*

LEZIONE 3. IL BILANCIO D'ESERCIZIO

- *Che cos'è il bilancio d'esercizio?*
- *Quali sono i documenti che compongono il bilancio d'esercizio?*
- *Quali principi devono essere rispettati nella compilazione del bilancio d'esercizio?*
- *Da quali voci è composto lo Stato patrimoniale?*
- *Com'è strutturato il Conto economico?*

LEZIONE 4. LE VOCI DEL BILANCIO

- *Che cosa sono i risconti?*
- *Che cos'è l'ammortamento?*

FIRMA

Il docente



.....

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE
"Luigi Vanvitelli"
83047 LIONI (AV)

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA

(Prof. NOTARO MICHELE)

Programma svolto nella classe 5[^] sezione enogastronomia

• PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO
DELL'AZIENDA RISTORATIVA

Modulo 1: LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE

A) IL CONSUMATORE AL CENTRO DELLE SCELTE

- 1) Il ruolo della domanda nel percorso di pianificazione aziendale
- 2) Le abitudini alimentari
- 3) I cambiamenti delle abitudini alimentari in Italia
- 4) Tendenze future

B) IL PROCESSO DI PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- 1) Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo
- 2) Pianificazione e programmazione
- 3) Il processo di pianificazione, programmazione e controllo
- 4) L'analisi della situazione di partenza :l'ambiente esterno e l'ambiente interno
- 5) Definizione della mission, della vision e degli obiettivi strategici generali
- 6) La formulazione delle strategie
- 7) La redazione del piano strategico
- 8) La programmazione e l'esecuzione del piano
- 9) Il controllo

C) LA REDAZIONE DEL PIANO AZIENDALE E DEL BUSINESS PLAN

- 1) Il piano
- 2) Il business plan
- 3) L'approvazione, l'esecuzione e la flessibilità del piano

Modulo 2: IL CONTROLLO DI GESTIONE

- A) IL PROCESSO DI CONTROLLO
 - 1) Il controllo di gestione
 - Vantaggi dell'attività di controllo
 - Svantaggi dell'attività di controllo
 - 2) Fasi del processo di controllo

- B) LA REDAZIONE DEL BUDGET
 - 1) La composizione del budget aziendale
 - 2) La redazione del budget
 - 3) Le principali funzioni del budget
 - 4) L'analisi degli scostamenti

• IL MARKETING DELL'AZIENDA RISTORATIVA

Modulo 3: IL MARKETING STRATEGICO

- A) SVILUPPO E RUOLO DEL MARKETING
 - 1) Definizione di marketing
 - 2) Azienda e mercato

- B) IL MARKETING STRATEGICO
 - 1) Il marketing strategico
 - 2) Bisogni e desideri del consumatore
 - 3) Tipologie di mercato

- C) LE RICERCHE DI MERCATO
 - 1) Le ricerche di mercato
 - 2) I metodi d'indagine
 - 3) Il piano dell'indagine

Modulo 4: IL MARKETING OPERATIVO

- A) IL MARKETING MIX
 - 1) Definizione

- B) LA POLITICA DEL PRODOTTO
 - 1) Il prodotto
 - 2) Il ciclo di vita del prodotto
 - 3) Il "prodotto" ristorativo
 - 4) Le innovazioni nella ristorazione
 - 5) La ristorazione a Km 0

D) LA POLITICA DEL PREZZO

- 1) Il prezzo e gli obiettivi aziendali
- 2) La determinazione del prezzo
- 3) Le politiche del prezzo

E) LA POLITICA DELLA DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO

- 1) La distribuzione dei prodotti
- 2) La distribuzione del servizio ristorativo
- 3) La vendita on line dei servizi ristorativi

F) LA POLITICA DI COMUNICAZIONE

- 1) La comunicazione nell'ambito del marketing
- 2) Il mix promozionale
- 3) La comunicazione nelle aziende di servizi

G) IL WEB MARKETING

- 1) Il web
- 2) Il web marketing
- 3) Gli strumenti del web marketing
- 4) Il web marketing nell'azienda ristorativa

• **QUALITA', SICUREZZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI**

Modulo 5: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

A) LA QUALITA'

- 1) La qualità: concetto e classificazione
- 2) Le dimensioni della qualità globale
- 3) La qualità dei prodotti alimentari
- 4) Il controllo di qualità
- 5) Il sistema di gestione della qualità

B) L'IGIENE E LA SICUREZZA ALIMENTARE

- 1) La normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare
- 2) Gli operatori del settore alimentare
- 3) La formazione quale strumento di prevenzione
- 4) Il concetto di filiera
- 5) La frode alimentare

Modulo 6: TRACCIABILITA' ED ETICHERTTATURA

A) IL SISTEMA DI TRACCIABILITA'

- 1) Principi generali della tracciabilità
- 2) Il sistema della tracciabilità
- 3) La rintracciabilità

- 4) Documentazione del sistema di tracciabilità
- 5) Gli elementi costitutivi dei processi di tracciabilità

B) L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- 1) Il Regolamento UE 1169/2011
- 2) Responsabilità degli operatori del settore alimentare
- 3) Le indicazioni obbligatorie per i prodotti alimentari
- 4) Le modalità di presentazione delle indicazioni obbligatorie sulle etichette
- 5) L'etichettatura nutrizionale
- 6) L'etichettatura ambientale
- 7) Alimenti geneticamente modificati.

IL DOCENTE