

IPSSCOA ALBERGHIERO COSTAGGINI RIETI
PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Anno scolastico 2021/2022

Classe IV sez. B

Docente: Annamaria Di Gregorio

MODULO A

Unità 1 Assunzione del personale

1.1 Scelte strategiche

1.2 La normativa sul lavoro Articoli della Costituzione Articoli del Codice civile Leggi speciali Il Contratto Collettivo Nazionale (CCNL) del turismo Contratti integrativi territoriali, aziendali e individuali

1.3 La pianificazione del personale

1.4 Il reclutamento e la selezione

1.5 L'assunzione: il contratto di lavoro subordinato Il contratto di lavoro a tempo indeterminato Periodo di prova Il contratto di lavoro a tempo determinato Il contratto part-time o a tempo parziale Il contratto di apprendistato Il contratto di somministrazione di lavoro (staff leasing) Il contratto di lavoro intermittente (job on call) Prestazioni di lavoro accessorio Lavoro extra e di surroga -

Unità 2 L'organizzazione del lavoro

2.1 Compiti differiti, stesso obiettivo

2.2 L'organigramma I modelli di organigramma La forma degli organigrammi

2.3 Le funzioni del management Lo stile di direzione La gestione dei conflitti Il piano degli incentivi -

Unità 3 Il costo del lavoro

3.1 I diritti dei lavoratori

3.2 La retribuzione lorda

3.3 I contributi previdenziali e assistenziali

3.4 La retribuzione netta 3.5 Il trattamento da fine rapporto (TFR)

3.6 I libri obbligatori

Unità 4 La normativa di settore

4.1 Il diritto alla salute

4.2 Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL) soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza La valutazione dei rischi Il documento di Valutazione dei Rischi (DVR) La vigilanza e il controllo

4.3 Le misure antincendio

MODULO B

Unità 1 Il patrimonio dell'impresa

1.1 Gli investimenti dell'impresa: il patrimonio lordo

1.2 I finanziamenti dell'impresa

1.3 L'eguaglianza investimenti- finanziamenti Le attività e le passività

1.4 Il prospetto del patrimonio: la Situazione Patrimoniale

- 1.5 Classificazione degli elementi del patrimonio Le attività Le passività Il patrimonio netto
1.6 Come si assegna il valore agli elementi del patrimonio? I valori finanziari I valori economici
1.7 I criteri di valutazione del patrimonio di funzionamento L'ammortamento delle immobilizzazioni materiali e immateriali La valutazione delle rimanenze di magazzino

MODULO C

Unità 1 La struttura finanziaria dell'impresa

- 1.1 La stima del fabbisogno finanziario Fabbisogno finanziario al momento della costituzione Fabbisogno finanziario durante la gestione
1.2 Le fonti di finanziamento Fonti interne di finanziamento Fonti esterne di finanziamento
1.3 L'equilibrio tra le fonti e gli impieghi
1.4 Da cosa dipende la scelta tra le diverse fonti?

Unità 2 Analisi delle fonti di finanziamento

- 2.1 Le fonti interne I conferimenti dell'imprenditore e dei soci L'autofinanziamento
2.2 Le fonti esterne Il credito mercantile Il fido bancario I prestiti bancari Il prestito obbligazionario I finanziamenti pubblici: i prestiti agevolati Il contratto di leasing Il contratto di factoring

MODULO D

Unità 1 Il sistema costi- ricavi- reddito

- 1.1 Il ciclo produttivo
1.2 Il reddito d'esercizio
1.3 Il regolamento dei costi e dei ricavi
1.4 Come si determinano i costi e i ricavi d'esercizio: il principio di competenza economica
1.5 L'aspetto amministrativo, finanziario ed economico delle operazioni
1.6 I costi e i ricavi d'esercizio delle imprese ristorative

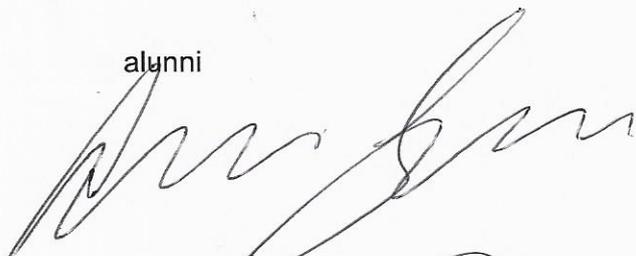
MODULO E.

Unità 1 L'analisi dei costi in una impresa turistico-ristorativa

- 1.1 Il concetto di costo
1.2 .La classificazione dei costi
1.3 Le principali classificazioni di costi: Costi fissi e variabili, Costi diretti e indiretti, Costi preventivi e consuntivi
1.5 Calcolo del FOOD COST in excel
1.6 Creazione di un menù in word o attraverso App dedicate

Rieti 06/06/2022

alunni


Cristian Brovetti

docente

