

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI"**

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

CLASSE 4[^] D Enogastronomia

ANNO SCOLASTICO 2019 - 2020

MODULO D

- 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 reperimento 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 E

- **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 F

- **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 G

- **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 turistiche
- 1.7 Costi e ricavi con pagamento posticipato
- 1.8 Costi e i ricavi con pagamento anticipato

Alunni

Insegnante
Prof. Antonio Cecchettin