

ISTITUTO PROFESSIONALE

DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

RANIERI ANTONELLI COSTAGGINI

RIETI

PROGRAMMA

A.S. 2021/22

Classe 4° sez. H ind. enogastronomia/sala e vendita

MATERIA: Diritto e Tecniche Amministrative

Prof. Giagnoli Luciano

UDA A

Imparo a conoscere le risorse dell'impresa

Nucleo 1

Le risorse umane : il lavoro

1. Le norme che regolano il lavoro
2. La ricerca e la selezione del personale
3. L'assunzione: il contratto di lavoro subordinato
4. Il costo del lavoro
5. L'irpef e la busta paga
6. L'organizzazione del lavoro
7. L'evoluzione delle teorie organizzative: da Taylor a Simon
8. Il decentramento produttivo
9. Le norme sulla sicurezza e sulla salute sul lavoro
10. La valutazione dei rischi in alcuni reparti

Nucleo 2

Le risorse tecniche: il patrimonio

1. Gli investimenti dell'impresa: il patrimonio aziendale
2. I finanziamenti dell'impresa
3. L'uguaglianza tra investimenti e finanziamenti
4. Il prospetto del patrimonio: la situazione patrimoniale
5. Gli elementi del patrimonio
6. Come assegnare il valore agli elementi del patrimonio

Nucleo 3

Le risorse finanziarie: i finanziamenti

1. La stima del fabbisogno finanziario
2. Le fonti interne di finanziamento
3. Le fonti esterne di finanziamento
4. Il fido per firma
5. L'istruttoria per l'affidamento bancario
6. Altre forme di leasing: il leasing operativo e il contratto di sale & leaseback

Nucleo 2

La contabilità analitica

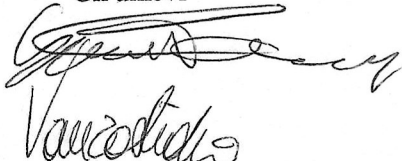
1. La classificazione dei costi
2. I metodi di calcolo dei costi aziendali
3. Il calcolo del costo complessivo
4. La ripartizione su base unica e multipla
5. Il break even point e il diagramma di redditività
6. La determinazione del prezzo di vendita
7. Prezzi e strategie di vendita

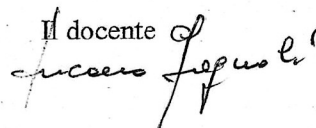
Educazione civica

Svolgimento delle seguenti UDA

1. Io, giovane cittadino nel mondo del lavoro
2. Lavoro dignitoso e crescita economica

Gli allievi


Vancodidio

Il docente

Enrico Leporelli