MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA
Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238
Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

PIANO di LAVORO Standard

Disciplina: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**
Segmento Formativo: **Triennio Professionali Nuovo Ordinamento**
Indirizzo: **Servizi di Sala e di Vendita/Enogastronomia**
Risultati di apprendimento al termine del segmento formativo : *competenze di riferimento – Decreto 24 maggio 2018, n.92*

I Risultati di apprendimento al termine del segmento formativo:

- Individuare gli strumenti espressivi e la terminologia tecnica con cui comunicare nel contesto aziendale.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi specifici. • Utilizzare tecniche e procedure di calcolo adeguandole, attraverso l'analisi dei dati, alla soluzione di singoli casi aziendali.
- Distinguere i caratteri del sistema socio economico nel tessuto produttivo del territorio locale.
- Sapersi adeguare all'evoluzione delle norme tecnico-giuridiche di riferimento proprie delle imprese ristorative.
- Sapersi orientare nella soluzione di problematiche gestionali, finanziarie ed amministrative.
- Saper analizzare scelte produttive, adattandole alle caratteristiche proprie dell'impresa ristorativa, in relazione al contesto sociale ed all'evoluzione della clientela, nel rispetto della capacità di produrre reddito.

Classe: **Terza**

Codice U.D.	***Unità di apprendimento*** *Unità Didattiche*	Ore
	Unità di apprendimento A: Strumenti operativi	
A 1-T-Pro-Eno	Prerequisiti, calcolo proporzionale e percentuale	12
A 2-T-Pro-Eno	Strumenti finanziari (Interesse – Montante -Sconto – VA_ Riparti)	12
	Unità di apprendimento B: La costituzione e la gestione dell'impresa	
B 1-T-Pro-Eno	L'attività economica e l'azienda e la forma giuridica dell'impresa	8
B 2-T-Pro-Eno	Le norme sulla costituzione dell'impresa e la gestione dell'impresa	8
	Unità di apprendimento C: I documenti delle operazioni di gestione	
C1-T-Pro-Eno	La fattura e il DDT	40
C 2-T-Pro-Eno	L'imposta sul valore aggiunto, le operazioni IVA e la base imponibile	30
C 3-T-Pro-Eno	I regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario, gli assegni e le cambiali.	22

Codice Unità Didattiche (U.D.)
Unità di Apprendimento *(Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili –* ***Lettera*** *alfabetica)*
Numero *(numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)*
*Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)*
*Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Pro**fessionale: Servizi **Com**merciali, **Eno**gastronomia ed ospitalità alberghiera, Servizi Sanità e l'Assistenza **Soc**iale)*
Esempio: **A2-B-Pro-Com** *sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali*

Classe: **Quarta**

Codice	***Unità di apprendimento***	Ore
U.D.	*Unità Didattiche*	

Unità di apprendimento D: I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative

D 1-T-Pro-Eno	Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali	8
D 2-T-Pro-Eno	I finanziamenti bancari	8

Unità di apprendimento E "La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative"

E 1-T-Pro-Eno	La comunicazione aziendale e le scritture dell'impresa turistico-ristorativa	3
E 2-T-Pro-Eno	La contabilità generale e le scritture di assestamento	35
E 3-T-Pro-Eno	Il bilancio d'esercizio	25

Unità di apprendimento F: Analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

F 1-T-Pro-Eno	La classificazione dei costi e i metodi di calcolo dei costi	20
F 2-T-Pro-Eno	Il diagramma di redditività	5
F 3-T-Pro-Eno	Il food and beverage cost e la fissazione del prezzo di vendita	12

Unità di apprendimento G: I contratti delle imprese turistico-ristorante

G 1-T-Pro-Eno	I principali contratti	8
G 2-T-Pro-Eno	I contratti specifici del settore turistico-ristorativo	8

Classe: **Quinta**

Codice	***Unità di apprendimento***	Ore
U.D.	*Unità Didattiche*	

Unità di apprendimento H*: *I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro

H1-T-Pro-Eno	Il mercato del lavoro	2
H2-T-Pro-Eno	Il contratto di lavoro	10
H3-T-Pro-Eno	Il calcolo della retribuzione dei lavoratori dipendenti	10
H4-T-Pro-Eno	La normativa sulla sicurezza delle imprese turistico ristorative	3

Codice Unità Didattiche (U.D.)
Unità di Apprendimento *(Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili –* ***Lettera*** *alfabetica)*
Numero *(numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)*
*Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)*
*Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Pro**fessionale: Servizi **Com**merciali, **Eno**gastronomia ed ospitalità alberghiera, Servizi Sanità e l'Assistenza **Soc**iale)*
Esempio: **A2-B-Pro-Com** *sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali*

Unità di apprendimento I : Il mercato turistico

I1-T-Pro-Eno	Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali	9
I2-T-Pro-Eno	Il mercato turistico nazionale, gli organi e le fonti normative interne	5

Unità di apprendimento L: Il Marketing

L1-T-Pro-Eno	Il marketing aspetti generali	2
L2-T-Pro-Eno	Il marketing strategico	10
L3-T-Pro-Eno	Il marketing operativo	11
L4-T-Pro-Eno	Il web marketing	2
L5-T-Pro-Eno	Il marketing plan	6

Unità di apprendimento M: Pianificazione ,programmazione e controllo di gestione

M1-T-Pro-Eno	La pianificazione e la programmazione	9
M2-T-Pro-Eno	Il budget	14
M3-T-Pro-Eno	Il business plan	9

Unità di apprendimento N: I contratti delle imprese ristorative

N1-T-Pro-Eno	Norme sulla costituzione dell'impresa	8
N2-T-Pro-Eno	I contratti delle imprese ristorative e ricettive	7

Unità di apprendimento O: Le abitudini alimentarti e l'economia del territorio

O1-T-Pro-Eno	Le abitudini alimentari	5
O2-T-Pro-Eno	I marchi di qualità	5
O3-T-Pro-Eno	Le filiere agro-alimentari e il concetto di tracciabilità e rintracciabilità	5

Data ultima revisione: ottobre 2022

Codice Unità Didattiche (U.D.)
Unità di Apprendimento *(Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili –* ***Lettera*** *alfabetica)*
Numero *(numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)*
*Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)*
*Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Pro**fessionale: Servizi **Com**merciali, **Eno**gastronomia ed ospitalità alberghiera, Servizi Sanità e l'Assistenza **Soc**iale)*
Esempio: **A2-B-Pro-Com** *sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali*