



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Titolo: Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali – I finanziamenti bancari

Codice: D 1-T_Pro-Eno_ Codice D 2_T_Pro-Eno

Ore previste: 16

Conoscenze

La funzione finanziaria, le caratteristiche generali delle fonti di finanziamento. Le diverse forme di finanziamento interne; le principali forme di finanziamento bancarie e relative differenze. I principali finanziamenti pubblici: comunitari, statali, regionali.

Abilità

Distinguere le differenze tra le caratteristiche delle varie forme di finanziamento e la loro destinazione; riconoscere le opportunità di collegamento tra offerta di finanziamenti pubblici ed opportunità di investimenti a scopo turistico.

Sviluppo metodologico

Lezione frontale, discussione guidata, esemplificazione in classe e richiami alla realtà aziendale; uso del testo, predisposizione di schemi alla lavagna, esercitazioni guidate autonome ed in piccoli gruppi, esercitazioni domestiche.

Riferimenti per la verifica

Verifiche orali e scritte strutturate e semi strutturate (test, questionari, trattazione sintetica) relative agli argomenti proposti, riunite anche con altre unità didattiche.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Titolo: La comunicazione aziendale e le scritture dell'impresa turistico ristorativa. Codice

E 1-T-Pro-Eno

Ore previste: 3

Conoscenze

Conoscere la comunicazione aziendale

Abilità

Saper distinguere le varie forme di comunicazione aziendale.

Sviluppo metodologico

Lezione frontale, discussione guidata, esemplificazione in classe e richiami alla realtà aziendale; uso del testo, predisposizione di schemi alla lavagna, esercitazioni guidate autonome ed in piccoli gruppi, esercitazioni domestiche.

Riferimenti per la verifica

Verifiche orali e scritte strutturate e semi strutturate (test, questionari, trattazione sintetica) relative agli argomenti proposti, riunite anche con altre unità didattiche.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Titolo: La contabilità generale e le scritture di assestamento

Codice: E 2-T-Pro-Eno

Ore previste:35

Conoscenze

La determinazione del reddito d'esercizio e la competenza economica. Ratei e risconti. Abilità Calcolare il reddito in forma analitica e sintetica.

Il sistema informativo e le rilevazioni aziendali. I libri contabili obbligatori. Il conto e la contabilità generale. Il piano dei conti. I conti finanziari ed economici. Le rilevazioni nella contabilità generale secondo il metodo della partita doppia.

Conoscere le operazioni di gestione interna ed esterna e sapere come si rilevano contabilmente. Individuare i libri contabili obbligatori in funzione del regime contabile. Conoscere il piano dei conti ed i suoi criteri di classificazione in generale e dell'impresa ristorativa in particolare. Conoscere i fondamenti della contabilità generale e dei conti in genere. Saper individuare il saldo di un conto. Redigere la contabilità di settore (prima nota, semplici operazioni di gestione con il metodo della P.D.)

Sviluppo metodologico

Lezione frontale, discussione guidata, esemplificazione in classe e richiami alla realtà aziendale; uso del testo, predisposizione di schemi alla lavagna, esercitazioni guidate autonome ed in piccoli gruppi, esercitazioni domestiche.

Riferimenti per la verifica

Verifiche orali e scritte strutturate e semi strutturate (test, questionari, trattazione sintetica) relative agli argomenti proposti, riunite anche con altre unità didattiche.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Titolo: Il bilancio d'esercizio

Codice: E 3-T-Pro-Eno

Ore previste:25

Conoscenze

La redazione del bilancio: Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa.

Abilità

Conoscere gli elementi base del bilancio d'esercizio delle aziende ristorative ed i principi per la sua redazione. Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Conoscere lo scopo dell'analisi del bilancio ed i fattori su cui si basa.

Sviluppo metodologico

Lezione frontale, discussione guidata, esemplificazione in classe e richiami alla realtà aziendale; uso del testo, predisposizione di schemi alla lavagna, esercitazioni guidate autonome ed in piccoli gruppi, esercitazioni domestiche.

Riferimenti per la verifica

Verifiche orali e scritte strutturate e semi strutturate (test, questionari, trattazione sintetica) relative agli argomenti proposti, riunite anche con altre unità didattiche.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Titolo: La classificazione dei costi e i metodi di calcolo dei costi

Codice: F 1-T-Pro-Eno

Ore previste:20

Conoscenze

Analisi dei costi e dei ricavi: costi fissi, variabili, semi variabili. Costo totale e c. medio unitario. I centri di costo. I costi speciali e comuni. Le diverse configurazioni di costo. La ripartizione dei costi comuni su base unica e multipla.

Abilità

Conoscere e saper applicare le basi della contabilità analitica. Classificare e saper analizzare i costi di un'azienda rapportandoli ai ricavi rispettivi. Saper calcolare il costo di un servizio. Conoscere, distinguere e classificare i centri di costo e riconoscerne l'utilità per il controllo dei costi. Comprendere le caratteristiche ed i meccanismi di determinazione delle configurazioni di costo. Saper calcolare le configurazioni di costo per un ristorante.

Sviluppo metodologico

Lezione frontale, discussione guidata, esemplificazione in classe e richiami alla realtà aziendale; uso del testo, predisposizione di schemi alla lavagna, esercitazioni guidate autonome ed in piccoli gruppi, esercitazioni domestiche.

Riferimenti per la verifica

Verifiche orali e scritte strutturate e semi strutturate (test, questionari, trattazione sintetica) relative agli argomenti proposti, riunite anche con altre unità didattiche.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Titolo: Il diagramma di redditività

Codice: F 2-T-Pro-Eno

Ore previste:5

Conoscenze

Il break-even point.

Abilità

Capire la funzione del break-even point e saperlo calcolare.

Sviluppo metodologico

Lezione frontale, discussione guidata, esemplificazione in classe e richiami alla realtà aziendale; uso del testo, predisposizione di schemi alla lavagna, esercitazioni guidate autonome ed in piccoli gruppi, esercitazioni domestiche.

Riferimenti per la verifica

Verifiche orali e scritte strutturate e semi strutturate (test, questionari, trattazione sintetica) relative agli argomenti proposti, riunite anche con altre unità didattiche.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Titolo: Il food and beverage cost e la fissazione del
prezzo di vendita

Codice: F 3-T-Pro-Eno

Ore previste: 12

Conoscenze

La determinazione del prezzo. Il food and beverage cost.

Abilità

Individuare il prezzo di vendita di un prodotto e/o di un servizio. Calcolare il food cost preventivo, consuntivo e percentuale ed il beverage cost.

Sviluppo metodologico

Lezione frontale, discussione guidata, esemplificazione in classe e richiami alla realtà aziendale; uso del testo, predisposizione di schemi alla lavagna, esercitazioni guidate autonome ed in piccoli gruppi, esercitazioni domestiche.

Riferimenti per la verifica

Verifiche orali e scritte strutturate e semi strutturate (test, questionari, trattazione sintetica) relative agli argomenti proposti, riunite anche con altre unità didattiche.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Titolo I principali contratti

Codice: G1-T-Pro-Eno

Ore previste: 8

Conoscenze

I principali contratti delle imprese turistico ristorative

Abilità

Conoscere e saper distinguere i principali contratti.

Sviluppo metodologico

Lezione frontale, discussione guidata, esemplificazione in classe e richiami alla realtà aziendale; uso del testo, predisposizione di schemi alla lavagna, esercitazioni guidate autonome ed in piccoli gruppi, esercitazioni domestiche.

Riferimenti per la verifica

Verifiche orali e scritte strutturate e semi strutturate (test, questionari, trattazione sintetica) relative agli argomenti proposti, riunite anche con altre unità didattiche.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Titolo: I contratti specifici del settore turistico-ristorativo

Codice: G 2 -T-Pro-Eno

Ore previste: 8

Conoscenze

I principali contratti specifici del settore turistico ristorativo

Abilità

Conoscere e saper distinguere i vari contratti.

Sviluppo metodologico

Lezione frontale, discussione guidata, esemplificazione in classe e richiami alla realtà aziendale; uso del testo, predisposizione di schemi alla lavagna, esercitazioni guidate autonome ed in piccoli gruppi, esercitazioni domestiche.

Riferimenti per la verifica

Verifiche orali e scritte strutturate e semi strutturate (test, questionari, trattazione sintetica) relative agli argomenti proposti, riunite anche con altre unità didattiche.

Data ultima revisione: Ottobre 2022