



## Programma svolto a. s. 2025/26

Classe / Indirizzo: **3Ae ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA-CUCINA**

Materia: **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

Docente: **Braga Omar Maria**

*L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe*

### Elenco dei contenuti

#### Unità di apprendimento A "Strumenti di Lavoro"

##### **A 1: "Calcolo proporzionale e percentuale"**

- Rapporti e proporzioni
- Proporzionalità diretta e inversa
- Calcoli percentuali diretti e inversi
- Calcoli percentuali sopra-cento e sotto-cento

##### **A 2: "I Calcoli finanziari"**

- L'interesse e il montante
- Lo sconto e il valore attuale commerciale

##### **A 3: "I riparti"**

- I riparti proporzionali diretti e composti

#### Unità di apprendimento B "La costituzione e la gestione dell'impresa"

##### **B 1: "L'impresa e la sua forma giuridica dell'impresa"**

- L'attività economica e l'azienda
- L'impresa e sue classificazioni
- Forma giuridica dell'impresa: individuale, società di persone, di capitali e cooperative

##### **B 2: "La gestione dell'impresa"**

- Gestione dell'impresa

#### Unità di apprendimento C "I documenti della compravendita"

##### **C 1: "I documenti della compravendita"**

- Fattura
- Il documento di trasporto
- L'imposta sul valore aggiunto

##### **C 2: "L'imposta sul valore aggiunto"**

- Operazioni IVA e la base imponibile
- Il documento commerciale

##### **C 3: "Gli Strumenti di regolamento"**

- I regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario
- Gli assegni
- Le carte di credito e di debito

Cremona, 05/06/26

Il docente

Braga Omar Maria