

Istituto di Istruzione Superiore - Morcone

SEDE IPSAR DI COLLE SANNITA

**Prof. ROMANO GIUSEPPE materia DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
classe IV CUCINA**

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

***n. 5 ore settimanali di lezione della disciplina DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA a.s.
2014 /15***

1. ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI DISCIPLINARI

COMPETENZE DISCIPLINARI			
1)Riconoscere gli attrattori turistici ed il mercato adeguando la propria idea alle opportunità che il mercato presenta. 2)Saper predisporre ed individuare gli elementi di base per la redazione di un Bilancio di Esercizio ed essere in grado di leggere le informazioni che esso fornisce. Saper predisporre e calcolare i costi aziendali riferiti al settore aggregandoli in elementi omogenei 3)Individuare ed interpretare le normative riferite ai processi lavorativi di settore con particolare riferimento alla qualità e all'igiene degli ambienti di lavoro. 4)Svolgere la propria attività in equipe integrando le proprie competenze con le altre figure professionali per un servizio di qualità. Utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio e ricerca.			
MODULO: TURISMO E TERRITORIO			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi
Domanda ed offerta turistica	Prodotto turistico e sua costruzione. Comportamento di acquisto	Individuare elementi fondamentali del prodotto turistico e del mercato di riferimento. . Individuare il mercato di riferimento	15 h Settembre
Destinazione turistica	Destinazione turistica e fattori di attrazione. Il sistema turistico e sua creazione. Gli elementi del territorio	Valorizzare gli attrattori turistici e cogliere le opportunità di un luogo turistico	10 h Ottobre
MODULO: CONTABILITA' BILANCIO E FINANZIAMENTI			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi
Contabilità aziendale	Libri contabili e sociali obbligatori. Cenni alle scritture contabili delle imprese	Individuare i documenti obbligatori e facoltativi. Elaborare forme elementari di documenti di lavoro contabile. Capire il sistema generale di rilevazione dei fatti di gestione.	15 h ottobre
Il Bilancio di esercizio	Documenti di Bilancio. Operazione di assestamento dei conti.Criteri di valutazione e contenuto del Bilancio. Documenti a corredo del Bilancio	Saper predisporre e rappresentare un Bilancio di Esercizio. Individuare i fatti di gestione che inducono agli assestamenti di Bilancio. Utilizzare correttamente i criteri di valutazione delle voci di Bilancio.	30 h Novembre/Dicembre

Analisi di Bilancio. Analisi dei costi e ricavi delle imprese turistiche ristorative. Configurazioni di costo . Centri	Riclassificazione del bilancio. Analisi per indici. Analisi dei costi e remuneratività del prezzo di vendita. Configurazioni di costo . Centri di costo ed efficienza.	Saper valutare, dalla lettura e riclassificazione dei dati di bilancio, la situazione economica e finanziaria dell'impresa Saper costruire un'analisi di bilancio. Capacità di analizzare i costi e fissare un prezzo di vendita remunerativo.	30 H Gennaio/febbraio
Finanziamenti imprese turistiche	Fonti di finanziamento. I principali strumenti bancari e di mercato creditizio. La finanza agevolata	Individuare le opportunità finanziarie riconoscendo gli strumenti finanziari	H20 Marzo
MODULO: CONTRATTI E CERTIFICAZIONI DI QUALITA'			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero a.s.</i>
Contratti gestione impresa turistica-ristorativa	I principali contratti di settore: viaggio, albergo, ristorativo, tour operatori e adv, trasporto .	Riconoscere gli strumenti giuridici di settore e applicarli ai casi concreti. Rappresentare le forme collaborative ed i rapporti fra le aziende di settore ed il consumatore del prodotto turistico. Comprendere il linguaggio giuridico e ricerca della normativa di riferimento	25 H Aprile/maggio
Certificazioni di qualità e norme di igiene	I sistemi di qualità e le norme relative all'igiene.	Comprendere i processi di qualità e individuare le normative vigenti sull'igiene dei posti di lavoro e saperle adattare al contesto di riferimento.	20H Maggio/giugno