



## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

### Classi quarte

### Enogastronomia-Accoglienza

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Richiamo ai documenti della compravendita: l'iva e gli esercizi applicativi sul calcolo della base imponibile, impostazione fatture a 1 e 2 aliquote. Il calcolo dell'interesse semplice: formule dirette e inverse</p> <p>LE RISORSE UMANE: Diritti e doveri dei lavoratori Il contratto del lavoro subordinato Contratto di lavoro a tempo determinato e a tempo indeterminato, contratto di apprendistato, job on call, job sharing La disciplina del licenziamento La sicurezza sul lavoro Contratti di lavoro nel turismo.</p>	<p>Saper presentare i documenti necessari ai fini civilistici e fiscali richiesti dalla normativa vigente.</p> <p>Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro Cogliere i vincoli e le opportunità che caratterizzano il mercato del lavoro Riconoscere le norme che disciplinano il settore turistico Saper cogliere il e individuare il linguaggio specifico sotteso allo studio della materia</p>	<p>Individuare ed accedere alla normativa civilistica autonomamente Analizzare il valore i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche Interpretare ed analizzare la normativa sui contratti Saper apprendere in modo costruttivo gli istituti giuridici attraverso una motivazione allo studio legata alla realtà complessa dei fenomeni giuridici alla loro evoluzione e quindi contestualizzazione</p>

LE RISORSE TECNICHE Il patrimonio dell'impresa: analisi qualitativa e quantitativa, la Situazione patrimoniale come prospetto, classificazione delle voci patrimoniali	Saper calcolare il patrimonio aziendale partendo dalla valutazione degli elementi in esso contenuti e classificarli correttamente	
LE RISORSE FINANZIARIE: Stima del fabbisogno finanziario, fonti interne ed esterne, le operazioni di finanziamento bancario più comuni a breve, medio e lungo termine, il leasing	saper individuare e calcolare il fabbisogno finanziario e scegliere correttamente le fonti più opportune	
LA GESTIONE AZIENDALE: Fasi della gestione, reddito d'esercizio e modalità di determinazione, la competenza economica. Classificazione dei costi e calcolo dei costi di prodotto al fine di determinare il prezzo di vendita	Saper calcolare il risultato economico d'esercizio e determinare la competenza economica. Individuare i costi secondo natura e destinazione Saper calcolare il costo di prodotto	
IL BILANCIO D'ESERCIZIO  cenni sui prospetti di bilancio come previsto dalla normativa di settore	Compilazione degli schemi di bilancio	

<b>OBIETTIVI EQUIPOLLENTI</b>
Conoscere i concetti principali del programma adattati alle capacità dei singoli alunni come da Pei
<b>TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI</b>
DTA - enogastronomia, sala e vendita e accoglienza - DE Luca/Fantozzi vol. 2 nuova ed.
<b>METODOLOGIE</b>
Lezione frontale lezione partecipata
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
Vengono allegate griglie di valutazione
<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>
Verifiche orali . scritte strutturate semi-strutturate
<b>ATTIVITÀ DI RECUPERO</b>
Attività di recupero in itinere ed eventuali corsi di recupero