



PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Classe quarta A

Enogastronomia-Accoglienza

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
<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>LE RISORSE TECNICHE Il patrimonio dell'impresa: analisi qualitativa e quantitativa, la Situazione patrimoniale come prospetto, classificazione delle voci patrimoniali</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>Saper calcolare il patrimonio aziendale partendo dalla valutazione degli elementi in esso contenuti e classificarli correttamente</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 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	

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

Taggia, 30 ottobre 2025
Prof.ssa Zurzolo Anna Maria