

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"ENZO FERRARI "
BATTIPAGLIA
ANNO SCOLASTICO 2018-2019
INDIRIZZO IPSEOA
CLASSE III SEZ. C ENOGASTRONOMIA
PROGRAMMA DI:
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

LIBRO DI TESTO: Gestire le Imprese Ricettive 1 classe III
Stefano Rascioni e Fabio Ferriello – Editore Tramontana
Docente: prof.ssa Polito Candida

I CALCOLI PERCENTUALI

La proporzione
Il calcolo percentuale
Il calcolo percentuale diretto
Il calcolo percentuale inverso
I calcoli percentuali sopracento diretto ed inverso
I calcoli percentuali sottocento diretto ed inverso
I riparti
Le tabelle e i grafici

IL MERCATO TURISTICO

Il turista
Il turismo
Il turismo attivo
Il turismo produttivo
Il turismo passivo
Il bisogno turistico
La domanda turistica
L'offerta turistica

LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA

L'azienda e i suoi elementi costitutivi
L'attività economica
L'attività economica di produzione
La classificazione delle aziende
La forma giuridica dell'impresa
Il soggetto giuridico dell'impresa
Il soggetto economico dell'impresa
La scelta della forma giuridica dell'impresa
La localizzazione dell'impresa
Le operazioni di gestione dell'impresa

I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE

La fattura
La fattura immediata
La fattura differita
Il documento di trasporto
L'Imposta sul Valore Aggiunto
Le aliquote IVA
La liquidazione periodica IVA
Il versamento IVA
Le operazioni in base alle norme IVA

Calcolo della base imponibile IVA in presenza di sconti ed costi accessori
Fatture con merci soggette a più aliquote IVA
Lo scontrino fiscale
La ricevuta fiscale
Lo scorporo dell'IVA

I REGOLAMENTI IN DENARO CONTANTE

Le funzioni delle banca
Il conto corrente bancario e il codice IBAN
Le carte di debito
La carta di credito
Le carte prepagate

GLI ASSEGNI

L'assegno bancario
L'assegno circolare

LE CAMBIALI

Le cambiali
Il pagherò cambiario
La cambiale tratta
Calcolo dell'imposta di bollo sulle cambiali
La scadenza delle cambiali
La girata
Il pagamento delle cambiali
Il mancato pagamento delle cambiali

Organizzazione e gestione delle imprese turistico – ristorative

Imprese di viaggio
ADV dettaglianti
TO e tour organizer
La gestione delle imprese ricettive
La gestione delle imprese ristorative

LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA NELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

UDA - ASL

Il Testo unico sulla sicurezza del lavoro
Gli obblighi per le imprese
Gli obblighi per i lavoratori
La prevenzione degli infortuni nel settore turistico- ristorativo
La normativa antincendi
La segnaletica di sicurezza

UDA PLURIDISCIPLINARE

I prodotti ittici: il pesce azzurro – produzione, commercializzazione e sostenibilità
"Praticando il verbo leggere...."La Certosa di Padula: il mercato turistico

Gli alunni

Sirio Santoriello
Katia Sabella
Luci De Bari

La docente

Paola De Stefano