

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "SANDRO PERTINI"



ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO: Manutenzione e assistenza tecnica
ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI: Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Servizi Socio-sanitari
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO: Turismo

34074 MONFALCONE (GO) via A. Boito, 56 tel. 0481 410441 - 413339 - fax 0481 486681
C.F.: 90016920317 www.isispertini.edu.it e-mail: gois01100r@istruzione.it, gois01100r@pec.istruzione.it
Sede associata: 34073 Grado (GO) via Zara, 1 tel. 0431 80152



ANNO SCOLASTICO:	2025-2026
CLASSE:	4AEN
MATERIA:	DIRITTO E TECNICA AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA
DOCENTE:	SIMONA GIGLIETTA
LIBRO DI TESTO:	Gestire le imprese ricettive up" volume 2, S. Rascioni – F. Ferriello, Edizione Tramontana
COMPETENZA GENERALE N. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. COMPETENZA DI INDIRIZZO N. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. COMPETENZA DI INDIRIZZO N. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	
Conoscenze/Contenuti	La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative La comunicazione aziendale: il sistema informativo aziendale e sua articolazione Le scritture contabili dell'impresa turistico ristorativa: definizione e terminologia del conto, - conti finanziari, - conti economici, classificazioni principali delle scritture contabili: scritture elementari, sezionali e complesse La contabilità generale: definizione e scopi principali. Il metodo della partita doppia nella tenuta dei conti finanziari e dei conti economici applicata con l'utilizzo dei conti di mastro. Le voci del bilancio in base alle operazioni di assestamento dei conti a fine anno: - il TFR, - l'ammortamento Il bilancio d'esercizio: aspetti normativi e principi che regolano la formazione del bilancio I prospetti del bilancio di una società di capitali: - Stato Patrimoniale - Conto economico

COMPETENZA DI INDIRIZZO N. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Conoscenze/Contenuti	L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative La classificazione dei costi: - come si classificano i costi, - le configurazioni di costo. I metodi di calcolo dei costi: - full costing, - direct costing La fissazione del prezzo di vendita
----------------------	--

Monfalcone, 14 giugno 2026

Firma

Prof.ssa Simona Giglietta