

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA A.S. 2021-2022

Disciplina: Diritto e tecnica delle aziende ristorative ricettive

Docente: Paola Di Dato

Classe: IV sez. C

ANALISI DELLA SITUAZIONE FINALE

La classe è formata da alunni vivaci, con un livello culturale di base piuttosto omogeneo, il linguaggio è povero e dialettale, scarsa la conoscenza di situazioni e termini tecnici usati anche nella pratica odierna. Un gruppo esiguo di alunni ha seguito le lezioni con apparente interesse e per alcuni di loro non c'è una sufficiente motivazione allo studio e all'impegno soprattutto nel lavoro a casa.

L'approccio con la disciplina risulta piuttosto difficoltoso anche perché il quarto anno è nettamente diverso dal terzo, con argomenti più tecnici e già finalizzato alla preparazione di base per l'Esame di Stato. Al momento le difficoltà emerse sono numerose: difficoltà nell'assimilazione dei termini tecnici, nella rielaborazione personale, nel metodo di studio, nell'attenzione in classe. Il lavoro in classe dovrà essere mirato a far capire il metodo di studio più adatto alla disciplina, ad un uso più appropriato del linguaggio tecnico e ad affrontare tematiche più complesse delle stesse.

Il programma, tenendo conto della situazione di partenza che ha presentato più punti di debolezza che di forza, è stato proposto marcando, ogniqualevolta se ne è presentata l'opportunità, i legami con le altre discipline, privilegiando gli argomenti ritenuti più utili sotto l'aspetto pratico, di più facile assimilazione e comunque basilari per lo svolgimento del programma del quinto anno.

STRUMENTI E MEZZI USATI

Libro di testo, appunti preparati dall'insegnante.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le prove formali sia scritte che orali sono state proposte solo dopo un congruo numero di ore dedicate agli argomenti oggetto delle stesse e saranno mirate ad accertare la capacità degli allievi ad affrontare situazioni in cui è richiesta consapevolezza del proprio grado di preparazione e autovalutazione delle competenze acquisite.

PROGRAMMA SVOLTO

CONTENUTI

Il patrimonio dell'impresa ristorativa

- il concetto di patrimonio
- le attività, le passività
- gli impieghi e i finanziamenti

- classificazione delle attività e delle passività
- le immobilizzazioni e loro classificazione
- l'attivo circolante e sua classificazione
- i debiti e loro classificazione
- il patrimonio netto e sue componenti
- situazione patrimoniale e calcolo del patrimonio netto
- l'ammortamento delle immobilizzazioni materiali e immateriali
- ratei: costi e ricavi con pagamento posticipato
- risconti: costi e ricavi con pagamento anticipato
- riclassifica dello Stato del Patrimonio

MODULO 2

CONTENUTI

La gestione economica

- reddito d'esercizio
- i costi e i ricavi
- il principio di competenza economica
- la situazione economica
- collegamenti fra la Situazione patrimoniale e la Situazione economica

Analisi dei costi

- Costi fissi
- Costi variabili
- Costi totali
- Rappresentazione grafica
- Ricavi totali
- Rappresentazione grafica
- BEP concetto e sua rappresentazione grafica

CAPRAROLA 09/06/2022

PAOLA DI DATO