

<b>Materia: Sala-Bar e Vendita</b>		<b>Docente: Belli Simone</b>	
		<b>Classe: 4AE</b>	
<b>Testo/i in adozione: Maitre, Sommelier, Bartender</b>		Materiale fornito dal docente : Libro di testo	
<b>Numero di ore settimanali di lezione</b>			2
<b>Numero di ore annuali effettivamente svolte (al momento della redazione del Documento)</b>			44
<b>Metodologie didattiche adottate nel corso delle lezioni</b>		Lezione frontale e dialogata, lezione con supporto di ricerche sul web, approfondimenti individuali su temi scelti dagli alunni, appunti, schemi, manuali vari del docente e degli studenti. On line: siti tematici.	
<b>Indicazione sintetica dei principali nuclei tematici affrontati nello svolgimento del programma</b>		<p><b>UDA 1: I PROFESSIONISTI DI SALA E BAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruoli e gerarchia della brigata di sala e bar;</li> <li>• Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita di servizi</li> <li>• Principali tipi di menu e successione dei piatti</li> </ul> <p><b>UDA 2: QUALITA', SICUREZZA E SALUTE NELLA RISTORAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La ristorazione</li> <li>• La qualità alimentare</li> <li>• La sicurezza</li> </ul> <p><b>UDA 3: IL SERVIZIO DI SALA: TECNICHE AVANZATE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche avanzate di sala</li> <li>• Il catering e banqueting</li> <li>• La piccola colazione</li> </ul> <p><b>UDA 4: ENOLOGIA E SOMMELIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La vite e la vinificazione</li> <li>• La degustazione</li> <li>• La regola dell'enologia europea</li> </ul> <p><b>UDA 5: TECNICHE AVANZATE DI BAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'acqua e le bevande</li> <li>• Le bevande miscelate</li> </ul>	
<b>Verifiche</b>		Verifiche intermedie sia scritte che orali; esercitazioni pratiche Verifiche orali (anche con interventi, dibattiti e domande dal posto);	

**Istituto statale di Istruzione Superiore  
“Stendhal” Via della Polveriera 2  
00053 Civitavecchia (RM)**

**Disciplina**

**Enogastronomia settore cucina**

**ARGOMENTI DIDATTICI SVOLTI**

**Prof.re Comparone Domenico**

**Anno scolastico 2023/2024**

**Classe IV<sup>^</sup> sez. A CUCINA**

## **Argomenti trattati:**

### **LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'**

- La tutela dei prodotti di qualità
- I marchi di qualità europei: DOP, IGP, STG
- Il disciplinare di produzione
- Altre attestazioni di qualità
- La filiera alimentare, la filiera lunga e corta, alimenti a km 0
- La tracciabilità e la rintracciabilità
- Le gamme alimentari, i MOCA
- Gli allergeni Reg. (UE) 1169/2011, i pericoli per la clientela

### **LA SALUTE IN CUCINA**

#### **PIATTI E MENU' PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI**

- Le reazioni avverse agli alimenti
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- La celiachia
- L'intolleranza al lattosio
- Come prevenire il rischio di contaminazione da glutine in cucina

### **HACCP**

- Haccp: definizione, cos'è, a cosa serve
- Haccp: origini e normativa
- Le 5 fasi preliminari
- I sette principi fondamentali dell'HACCP:
  - 1) Individuazione dei pericoli e analisi dei rischi
  - 2) Individuazione dei CCP
  - 3) Definizione dei limiti critici per ogni CCP
  - 4) Definizione delle procedure di monitoraggio
  - 5) Definizione e pianificazione delle azioni correttive
  - 6) Definizione delle procedure di verifica
  - 7) Definizione delle procedure di registrazione
- Normativa HACCP: formazione obbligatoria
- Il manuale HACCP

### **LA SICUREZZA SUL LAVORO**

- Il D. Lgs n.81/2008
- I fattori di rischio in cucina
- I dispositivi di protezione individuale (DPI in cucina)
- Le ferite da taglio, ustioni e scottature, cadute accidentali, il rischio di scossa elettrica.

**IL DOCENTE**  
Comparone Domenico

## Programmazione di Letteratura Italiana

a.s. 2023-2024

Classe Quarta AE

**Docente:** Prof.ssa Silvia Ceccarelli

**Manuale adottato:** La mia nuova letteratura, vol. 2, C. Signorelli Scuola

**Metodologie e strategie didattiche:** apprendimento collaborativo, interdisciplinarietà e peer education (con l'obiettivo di modificare i comportamenti specifici e sviluppare quelle abilità di vita quotidiana necessarie affinché ciascun allievo possa stare bene anche mentalmente).

**Prove di verifica:** prove scritte e orali.

**Attività e modalità di recupero:** studio individuale e gruppi di ricerca

**Ore di lezione:** 4 ore

### 1. L'età del Barocco e della Nuova Scienza

La lirica barocca (la lirica in Italia: G. Battista Marino, *Donna che si pettina*; Ciriaco de' Persi, *Orologio da rote*); dal poema al romanzo (Cervantes e la nascita del romanzo moderno); Galileo Galilei (vita e opere: *Il Sidereus Nuncius*, *L'Epistolario*, *il Dialogo sopra i due massimi sistemi del mondo*, *il Saggiatore*).

### 2. L'età della ragione e dell'illuminismo

L'illuminismo francese: la trattatistica e il romanzo (razionalismo, empirismo e materialismo; D. Diderot, Voltaire, Ch.-L. de Montesquieu, J. J. Rousseau); la trattatistica dell'illuminismo italiano (Cesare Beccaria, *L'utilità delle pene*; Pietro Verri); il giornalismo; il romanzo inglese (J. Swift, D. Defoe, S. Richardson, L. Sterne); Carlo Goldoni (la vita, la visione del mondo, la riforma della commedia, l'itinerario della commedia goldoniana, la lingua – *La Locandiera*); Giuseppe Parini (la vita, le prime odi e la battaglia illuministica, *Il Giorno*, le ultime odi); Vittorio Alfieri (vita ed opere in sintesi).

### 3. Neoclassicismo e Preromanticismo in Europa e in Italia

J. J. Winckelmann; J. W. Goethe, il romanzo epistolare; Ugo Foscolo (la vita, la cultura e le idee, *Le ultime lettere di Jacopo Ortis*, le *Odi* e i *Sonetti*, *Dei Sepolcri*, *Le Grazie*).

### 4. L'età del Romanticismo

Il romanticismo in Europa (la concezione dell'arte e della letteratura nel romanticismo europeo); il romanticismo in Italia (Madame de Staël, *Sulla maniera e l'utilità delle traduzioni*); Alessandro Manzoni (la vita, le opere classicistiche prima della conversione e la concezione della storia e della letteratura dopo la conversione, gli *Inni Sacri*, la lirica patriottica e civile – *Il cinque maggio* –, le tragedie, *I Promessi Sposi*); Giacomo Leopardi (la vita, lettere e scritti autobiografici; *Lo Zibaldone*), la poetica del "vago e indefinito"; il

pessimismo “storico” e “cosmico”; *I Canti* (L’infinito, Il passero solitario, La ginestra o il fiore del deserto),  
le *Operette morali* e l’ “arido vero”.

## Programmazione di Storia

a.s. 2023-2023

Classe Quarta AE

**Docente:** Prof.ssa Silvia Ceccarelli

**Manuale adottato:** Una storia per il futuro, vol. 2, Mondadori

**Metodologie e strategie didattiche:** apprendimento collaborativo, interdisciplinarietà e peer education (con l'obiettivo di modificare i comportamenti specifici e sviluppare quelle abilità di vita quotidiana necessarie affinché ciascun allievo possa stare bene anche mentalmente).

**Prove di verifica:** prove orali.

**Attività e modalità di recupero:** studio individuale e gruppi di ricerca

**Ore di lezione:** 2 ore

### 1. L'Europa di Antico regime

Lo Stato assoluto e le sue alternative (la società di antico regime, l'assolutismo di Luigi XIV, le monarchie assolute nel resto d'Europa, la monarchia parlamentare inglese, la Gloriosa Rivoluzione ed il *Bill of Rights*); le guerre di successione (cenni).

### 2. L'età dell'Illuminismo

L'illuminismo: l'età della ragione (caratteri generali dell'illuminismo, i principali temi del dibattito illuminista, la separazione dei poteri); il riformismo illuminato in Europa (i caratteri generali dell'assolutismo illuminato, i sovrani illuminati: gli Asburgo d'Austria, i sovrani illuminati dell'Europa nord-orientale); l'Italia nel Settecento (l'opera di riforma negli Stati italiani, Beccaria e la riforma della giustizia).

### 3. Dalle grandi rivoluzioni a Napoleone

La prima rivoluzione industriale; la rivoluzione americana e la nascita degli Stati Uniti (sviluppo e crisi del sistema coloniale, la guerra di indipendenza; protagonista della storia: G. Washington; la dichiarazione di indipendenza, i dibattiti sulla Costituzione); la rivoluzione francese (la crisi dell'Antico regime, la rivoluzione del 1789 e le prime iniziative della Costituente, la Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino, 1791-1792; dalla Convezione nazionale alla fine di Robespierre, 1792-1794, la fase finale della Rivoluzione, 1794-1799); l'età napoleonica (l'ascesa di Napoleone: da console a imperatore, la subordinazione della Chiesa all'autorità civile, la riorganizzazione dello Stato, la donna e i figli nel codice di Napoleone, le imprese napoleoniche in Europa, il declino e la fine di Napoleone).

### 4. Restaurazione, moti e affermazione delle grandi potenze

Il congresso di Vienna e la Restaurazione, i movimenti di opposizione alla Restaurazione, i moti del 1820-1825 e i moti del 1830-1831, la Costituzione del 1830; le rivoluzioni del Quarantotto in Europa e Italia (la

formazione della classe operaia e la “questione sociale”, borghesia e proletariato); l'indipendenza e l'Unità d'Italia (Il Piemonte di Cavour, dalla guerra di Crimea alla Seconda guerra di indipendenza, la spedizione dei Mille e la formazione del Regno d'Italia).



PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE  
Classe 4 A Enogastronomia– a.s. 2023/2024

I QUADRIMESTRE

Del libro “Sublime œnogastronomie”, si sono svolte le seguenti unità:

	UNITA' DIDATTICHE	PREREQUISITI	OBIETTIVI	
			CONOSCENZE	COMPETENZE
MODULO n. 1	UNITÉ 6	Livello A1/A2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les légumineuses</li> <li>• Les céréales</li> <li>• Les légumes et les fruits</li> <li>• Les viandes et les poissons</li> <li>• Le Futur Simple</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décrire les caractéristiques d'un aliment</li> </ul>
	UNITÉ 7 Techniques culinaires et conservation		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différentes techniques de cuisson</li> <li>• Les méthodes de conservation</li> <li>• Les pronoms personnels COD</li> <li>• L'Imparfait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir parler de la cuisson</li> <li>• Présenter une recette</li> </ul>
	UNITÉ 8 Régimes et nutrition (I parte)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les groupes alimentaires</li> <li>• Les différents régimes alimentaires</li> <li>• La Pyramide alimentaire</li> <li>• Allergies et intolérances</li> <li>• Le Passé Composé (Révision et approfondissement)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir présenter les aliments et leurs propriétés</li> <li>• Conseiller un régime alimentaire</li> </ul>

II QUADRIMESTRE

Del libro “Sublime œnogastronomie” si è svolta la seguente unità:

	UNITA' DIDATTICHE	PREREQUISITI	OBIETTIVI	
			CONOSCENZE	COMPETENZE
MODULO n 2	UNITÉ 8 (II parte) Régimes et nutrition		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentation du sportif</li> <li>• L'alimentation de l'adolescent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parler de ses habitudes alimentaires</li> </ul>

Durante le lezioni in codocenza con il collega di Enogastronomia, si sono approfonditi alcuni argomenti professionalizzanti ( le tecniche de cuisson – les allergies et les intolérances) e si sono presentate in lingua francese alcune ricette: Les biscuits de Noël, les madeleines, la quiche lorraine.

Savoir parler de son PCTO et de son expérience professionnelle ( comprese le lezioni svolte in laboratorio con lo Chef De Simone)

**Il programma per gli alunni con PEI ha previsto gli stessi argomenti svolti per l'intera classe, ridotti e semplificati nei contenuti.**

METODOLOGIA	STRUMENTI	PROVE DI VERIFICA	ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodo funzionale – comunicativo</li> <li>• Metodo strutturale - deduttivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Supporto audio del libro di testo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Verifiche orali</u>: Interrogazioni singole, attraverso attività di: comprensione/interazione/produzione</li> <li>• <u>Verifiche scritte</u>: Questionari a scelta multipla, vero/falso e a risposta aperta - esercizi di sintesi (riassunto)- esercizi strutturali di completamento e trasformazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attività di recupero sono state un elemento costante dell'attività didattica, attraverso esercizi mirati, sia di tipo strutturale, che funzionale-comunicativo</li> <li>• Il potenziamento ha riguardato soprattutto la visione di video in lingua francese, relativi in gran parte al settore di specializzazione.</li> </ul>

L'insegnante  
Carla Gasparini

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"**  
**Via della Polveriera n.28 - 00053 Civitavecchia (Roma)**  
**Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020**  
✉ [RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) PEC: [rmis04600d@pec.istruzione.it](mailto:rmis04600d@pec.istruzione.it)  
Sito internet [www.istitutostendhal.edu.it](http://www.istitutostendhal.edu.it)

**PROGRAMMA**  
di  
**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Anno scolastico 2023/24

**Classe 4AE**

Ore settimanali 2

Insegnante Barbara Maiuri

**OBIETTIVI DIDATTICI**

Gli obiettivi didattici generali proposti all'inizio dell'anno scolastico sono stati i seguenti:

1. Potenziamento:
  - fisiologico generale
  - specifico di alcuni distretti muscolari.
2. Consolidamento degli schemi motori di base.
3. Conoscenza e pratica di alcune discipline sportive e sport di squadra.
4. Definizione del carattere, incremento della socializzazione, senso civico e rispetto delle regole, maturità comportamentale.
5. Conoscenza del corpo umano, cenni di anatomia e fisiologia, tutela della salute, prevenzione degli infortuni.

In linea di massima tutti questi obiettivi sono stati raggiunti attraverso:

- potenziamento della funzione cardiocircolatoria con la corsa continua, lenta e prolungata su percorsi misti e con variazioni di ritmo
- esercizi di potenziamento muscolare e respiratori
- esercizi di mobilità , scioltezza articolare,
- esercizi per migliorare la coordinazione generale e specifica
- esercizi per migliorare l'attenzione e la concentrazione,
- esercizi di allungamento muscolare,
- pratica della pallavolo, nel basket, tennis tavolo, calcetto, badminton, anche in forma di partita
- esercizi di prepugilistica
- comunicare con il corpo: la gestualità arbitrale
- preatletici in generale e velocità
- giochi per favorire la collaborazione reciproca e il rispetto delle regole,
- nozioni generali sul corpo umano, sulla tutela della salute
- esercizi ritmici, per il miglioramento dell'equilibrio statico e dinamico, esercizi spazio-temporali ,esercizi con piccoli e grandi attrezzi, esercizi per l'affermazione della lateralità.

Tutto ciò si è svolto nella palestra dell'Istituto ed è stato ottenuto per mezzo di:

- Spiegazione e dimostrazione degli esercizi
- Esercitazioni individuali, a coppie, a gruppi;
- Metodo analitico – globale
- Discussione guidata
- Metodo della problemizzazione della flipped classroom e del peer-to-peer





MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"  
Via della Polveriera n.28 - 00053 Civitavecchia (Roma)  
Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020  
✉ [RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) PEC: [rmis04600d@pec.istruzione.it](mailto:rmis04600d@pec.istruzione.it)  
Sito internet [www.istitutostendhal.edu.it](http://www.istitutostendhal.edu.it)

ISTITUTO TECNICO  
PER IL TURISMO  
"BENEDETTO CROCE"

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO  
Amministrazione, Finanza e Marketing  
"GUIDO BACCELLI"

ISTITUTO PER I SERVIZI DI  
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA "L. CAPPANNARI"

**Anno scolastico 2023/2024**

**Programma svolto di MATEMATICA**

**Classe 4AE Serv. Enogastronomia**

Libri di testo: L. Sasso LA MATEMATICA A COLORI - Edizione Gialla Leggera – Vol. 4 – Ed. Petrini

### **Unità 1 La parabola nel piano cartesiano**

- L'equazione della parabola con asse di simmetria parallelo all'asse y
- Legami tra i coefficienti dell'equazione di una parabola e il suo grafico

### **Unità 2 Disequazioni di secondo grado e di grado superiore**

- Disequazioni numeriche di secondo grado (interpretazione grafica attraverso il modello della parabola)
- Disequazioni numeriche di grado superiore al secondo scomponibili in fattori di 1° e 2° grado
- Disequazioni frazionarie
- Sistemi di disequazioni

### **Unità 3 Equazioni e disequazioni irrazionali**

- Richiami sui radicali
- Equazioni irrazionali ( $\sqrt[n]{A(x)} = B(x)$  con n pari e dispari)
- Disequazioni irrazionali ( $\sqrt[n]{A(x)} \lesseqgtr k$  con n pari e dispari e  $k \in \mathbb{R}$ )

### **Unità 4 Introduzione all'analisi**

- L'insieme R
- Le funzioni reali di variabile reale: definizione, classificazione, dominio, grafico, studio del segno e prime proprietà
- Lettura del grafico: dominio, coordinate dei punti di intersezione con gli assi cartesiani, zeri della funzione, intervalli di positività e di negatività, intervalli di crescita e di decrescenza

- Studio di una funzione: dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, studio del segno (intervalli di positività e di negatività), regioni del piano in cui insiste il grafico

Civitavecchia, 7 giugno 2024

Docente

**Barbara Campanelli**



## **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"**

Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)

Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020 fax 06 67663972

✉ [RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) PEC: [rmis04600d@pec.istruzione.it](mailto:rmis04600d@pec.istruzione.it)

Sito internet [www.istitutostendhal.edu.it](http://www.istitutostendhal.edu.it)

ISTITUTO TECNICO  
PER IL TURISMO  
"BENEDETTO CROCE"

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO  
Amministrazione, Finanza e Marketing  
"GUIDO BACCELLI"

ISTITUTO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E  
OSPITALITA' ALBERGHIERA "L. CAPPANNARI"

# **PROGRAMMA SVOLTO SCIENZA DEGLI ALIMENTI A.S. 2023/2024**

## **CLASSE: IVA indirizzo Enogastronomia Cucina**

Alcune lezioni sono state svolte in presenza con il docente di Laboratorio di Enogastronomia.

### **Modulo 1: I MACRONUTRIENTI**

- UNITA' 1 I GLUCIDI  
Aspetti generali  
Struttura e classificazione  
Monosaccaridi (Glucosio, Fruttosio e Galattosio)  
Disaccaridi (Saccarosio, Maltosio e Lattosio)  
Polisaccaridi (Amido, Cellulosa, Glicogeno e Chitina)  
Proprietà nutrizionali
- UNITA' 2 I PROTIDI  
Aspetti generali  
Gli Amminoacidi  
Il legame peptidico  
Struttura (primaria, secondaria, terziaria e quaternaria)  
Classificazione (in base alla forma, alla funzione, al valore biologico)  
Denaturazione proteica  
Enzimi  
Proprietà nutrizionali
- UNITA' 3 I LIPIDI  
Aspetti generali  
Struttura e classificazione  
I gliceridi  
Idrolisi ed idrogenazione  
Steroidi  
Lipidi complessi  
Proprietà nutrizionali

#### **Prove sperimentali:**

- Rilevazione dell'amido negli alimenti e contaminazioni
- La denaturazione delle proteine
- Rilevazione dell'amido negli alimenti

**Modulo 2: ELEMENTI DI CALCOLO CALORICO**

**Modulo 3: I MICRONUTRIENTI**

UNITA' 1 LE VITAMINE

Aspetti generali

Vitamine liposolubili (A, D, E , K)

Vitamine idrosolubili (Gruppo B e C)

UNITA' 2 I SALI MINERALI

Aspetti generali

Funzione dei sali minerali

Principali macro-elementi (Ca, P, Na, K, Cl)

Principali micro-elementi (Fe, I, F)

Civitavecchia 28 maggio 2024

La docente

Erika Lalli



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE " STENDHAL"  
PROGRAMMA SVOLTO  
A.S 2023 /2024

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>CLASSE</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>TESTO IN USO</b>
BEATRICE RENZI	LINGUA INGLESE	4AE IPSEOA	2	"Mastering – cooking and service" (C.E.Morris, A. Smith) ELI

**INTERDISCIPLINARY ACTIVITY WITH FOOD SCIENCE**

**FOOD GROUPS - INGREDIENTS**

- cereals
- fruit
- vegetables
- dairy products
- eggs
- meat and poultry
- fish
- pulses
- fats
- herbs, spices and condiments

**DIALOGUES**

- presenting a dish
- explaining a recipe

**INTERDISCIPLINARY ACTIVITY WITH RESTAURANT AND BAR**

**BEVERAGES**

- Beer

Per quanto riguarda la grammatica, oltre ad un ripasso delle strutture principali degli anni precedenti, sono stati affrontati argomenti scelti in base alle esigenze linguistiche della classe e per poter meglio integrare la specificità della materia studiata con la dinamicità della lingua parlata.

06/06/2024

prof.ssa Beatrice Renzi

**PROGRAMMA SVOLTO**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Classe 4<sup>^</sup> AE Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
Articolazione "Enogastronomia"

a.s. 2023/24

**Docente:** Gallello Luigia

**Testo in uso:** C. De Luca, M. T. Fantozzi: "Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica" – Liviana

**Ore settimanali:** 3

**LE RISORSE UMANE**

**L'assunzione del personale**

- Scelte strategiche
- La normativa sul lavoro
- La pianificazione del personale
- Il reperimento e la selezione
- L'assunzione: il contratto di lavoro subordinato

**Il costo del lavoro**

- I diritti dei lavoratori
- La retribuzione lorda
- I contributi previdenziali e assistenziali
- La retribuzione netta
- Il TFR

**La normativa di settore**

- Il diritto alla salute
- Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL)
- Le misure antincendio

**LE RISORSE TECNICHE**

**Il patrimonio dell'impresa**

- Gli investimenti dell'impresa: il patrimonio lordo
- I finanziamenti dell'impresa
- L'eguaglianza investimenti-finanziamenti
- Il prospetto del patrimonio: la Situazione patrimoniale
- Classificazione degli elementi del patrimonio
- Come si assegna il valore agli elementi del patrimonio?

**LE RISORSE FINANZIARIE**

**La struttura finanziaria dell'impresa**

- La stima del fabbisogno finanziario
- Le fonti di finanziamento interne ed esterne
- L'equilibrio tra le fonti e gli impieghi

- Da cosa dipende la scelta tra le diverse fonti?

### **Analisi delle fonti di finanziamento**

- Le fonti interne
- Le fonti esterne

### **Il sistema costi-ricavi-reddito**

- Il reddito d'esercizio
- Il regolamento dei costi e dei ricavi
- L'aspetto amministrativo, finanziario ed economico delle operazioni
- I costi e i ricavi d'esercizio delle imprese turistiche
- La Situazione economica

### **La contabilità dei costi**

- Come si classificano i costi
- Costi fissi e costi variabili
- Costi diretti e costi indiretti
- Il Break even point
- Il diagramma di redditività

**Civitavecchia, 01/06/2024**

*La docente  
Luigia Gallelo*