

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 06 maggio 2022	

ANNO SCOLASTICO	2021/2022
CLASSE	3 R/S
MATERIA	ECONOMIA E GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE
DOCENTE	PUGLIESE ALESSANDRA

Porlezza, 04/06/2022

FIRMA DEGLI ALUNNI

DOCENTE Alessandra Pugliese

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>		

## GLI STRUMENTI DI LAVORO

1. I calcoli percentuali
  - Le proporzioni
  - Significato del termine percentuale
  - Calcolo percentuale diretto e inverso
2. I calcoli percentuali sopracento
  - Calcolo percentuale sopracento, sopracento diretto e inverso
  - Calcolo dell'aliquota percentuale "r"
3. I calcoli percentuali sottocento
  - Calcolo percentuale sottocento, sottocento diretto e inverso
  - Calcolo dell'aliquota percentuale "r"

## L'ATTIVITA' ECONOMICA E IL SUO AMBIENTE

1. I bisogni e le loro classificazioni
  - Che cosa sono
  - Come si classificano
2. I beni e i servizi
  - La classificazione dei beni economici
  - I beni propriamente detti
  - I servizi
3. L'attività economica
4. I settori economici

## L'AZIENDA E LE SUE TIPOLOGIE

1. L'azienda
2. La classificazione dell'azienda
3. I soggetti coinvolti nell'attività aziendale
  - Soggetto giuridico
  - Soggetto economico
  - Gli stakeholder
4. Gli interessi dei soggetti aziendali
5. La forma giuridica delle aziende
6. Le società di persone
7. Le società di capitali
8. Le società cooperative
9. I segni distintivi delle aziende

## I COSTI E I RICAVI DELLE IMPRESE TURISTICHE

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S. S. " E VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 06 maggio 2022	

1. La gestione economica
2. La classificazione dei costi secondo il periodo
  - I costi di esercizio
  - I costi pluriennali
  - Ammortamento
3. La classificazione dei costi rispetto al volume di produzione
  - I costi fissi
  - I costi variabili
  - I costi semivariabili
  - Il costo totale
  - Il costo marginale
4. La classificazione dei costi rispetto alle modalità di imputazione
  - I costi diretti
  - I costi indiretti
5. Il food and beverage cost
6. I ricavi delle imprese ristorative e ricettive