



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“LUIGI OGGIANO”
SINISCOLA**

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**PROGRAMMA SVOLTO
DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

CLASSE QUARTA SEZIONE A - ENO

ANNO SCOLASTICO 2015 - 2016

PROF. GIOVANNICO MANCA

CLASSE QUARTA SEZIONE A

CORSO ENOGASTRONOMICO – AA. SS. 2015/2016

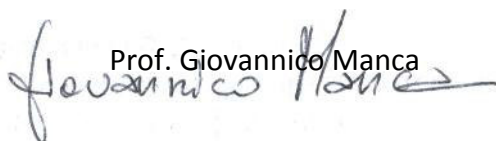
1° Quadrimestre

1. Concetto di Sicurezza alimentare
2. Cenni sulle principali tipologie di contaminazioni alimentari: contaminazioni di tipo biologico, chimico e fisico.
3. Cenni sulle principali contaminazioni di tipo biologico: infezioni da listeriosi, salmonella ssp.; tossinfezioni da stafilococco ssp.; intossicazione da botulino; Virus HVA; Amebiasi, teniasi, toxoplasmosi, trichinellosi; cenni su micotossine.
4. Sicurezza alimentare: rapporti tra alimentazione e diffusione di tumori. Concetto di Dose Infettante Minima, DIM.
5. I principali metodi e sistemi di conservazione degli alimenti: metodi biologici, chimici e fisici; metodi combinati.
6. Cenni sulla normativa relativa alla Sicurezza Alimentare: Libro Bianco sulla SA; Regolamento CE 178/02; Pacchetto igiene; l' EFSA.
7. Concetto, filosofia, normativa e criteri di applicazione del Manuale HACCP.

2° Quadrimestre

8. Concetto di Cottura degli alimenti: modificazioni a carico dei carboidrati, lipidi, protidi, vitamine e sali minerali.
9. Cenni sulle tecnologie di produzione di alcune filiere: panificazione, vino; differenza tra acidi grassi cis e trans.
10. Concetto di bioenergia.
11. Concetto di metabolismo, catabolismo e anabolismo.
12. Concetto di metabolismo totale, m. basale, TID, LAF: campo di applicabilità e metodologie di calcolo.
13. Concetto di dietologia.

Libro di testo: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – CALDERINI EDITORE.

Prof. Giovannico Manca


Firma Allievi



Istituto d'Istruzione Superiore "Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd040001@istruzione.it - P.E.C. : nutd040001@pec.Istruzione.it
www.itcgoggiano.it - Tel. (0784) 87.80.66 - C. F. 80005590916
Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NU1S02100A

Programma svolto di Enogastronomia settore Cucina

Argomenti elaborati in classe

Classe 4^A

La piccola attrezzatura di cucina.
Le materie prime di origine animale.
La carne da macello e da cortile.
La carne: equina, bovina, caprina, ovina, suina, bufalina e avicola.
La selvaggina da pelo e da penna.
La lavorazione e la preparazione della carne.
La carne - il quinto quarto: le frattaglie bianche e rosse.
La carne: le varie tipologie di derivati.
La carne: la lavorazione e la conservazione.
Applicazione HACCP.
Compilazione scheda tecnica di un eventuale menù.
Preparazione teorica riguardante l'Esame di Qualifica.
Gli alunni non ripetenti sono impegnati nello svolgimento della Prova Scritta dell'Esame di Qualifica.
Città, cittadini e gusti alimentari nel Medioevo.
Metodi di cottura e trasmissione del calore.
Attività di compresenza Enogastronomia Cucina- Scienze degli alimenti: HACCP.
Cos'è l'ANDID.
Cuocere gli alimenti: nutrizione, gusto e salute.
Gli effetti della cottura sugli alimenti.
Cottura e qualità nutrizionale degli alimenti.
Alimenti e metodi di cottura a confronto.
Bollitura e Lessatura; Affogare e Sbollentare.
Attività di compresenza Enogastronomia Cucina-Alimentazione: I metodi di conservazione.
Guida ai metodi di cottura degli alimenti: cottura al vapore; Brasare e Stufare; Cottura al forno, alla griglia, alla piastra e alla brace; cottura al microonde; la frittura.
Attività di compresenza Enogastronomia Cucina-Alimentazione: Lavorazione e Conservazione del tonno.
Dal crudo al cotto, la trasformazione degli alimenti.
Aiuto per il mercatino di Natale
Assemblea di Istituto(22-12-2015).
Metodi di conservazione fisici.
Assemblea di classe
Attività di compresenza: La sicurezza alimentare.
Le uova e i vari metodi di cottura e preparazione delle stesse in Italia e nel Mondo. Altre tipologie di uova: Bottarga e Caviale.
Cucina tipica italiana.Cucina tipica italiana.
Attività di compresenza con Scienze degli Alimenti. Cottura degli alimenti: formazione di composti

aromatici.

Attività di compresenza Cucina-Alimentazione: Tecniche di panificazione.
"Codex Alimentarius".

Attività di compresenza Cucina-Alimentazione: Indice di Massa Corporea.
I prodotti ittici.

Gli alunni sono impegnati nell'attività di A.S.L. Dal 16 maggio al 06 giugno 2016.

Verifiche pratiche del livello di apprendimento e delle competenze
(Laboratorio)

Menù elaborato:

Antipasto: Tortino di melanzane e carasau;

Primi piatti: Gnocchi di patate con zucchine, acciughe e rucola - Purè di finocchi con Salsa allo zafferano;

Dessert: Ciambelle di patate

Menù elaborato:

Antipasto: Melanzane grigliate - Insalata di finocchi, arancie, limoni, noci e pistacchi;

Primo piatto: Gnocchi di patate con salsa di pomodoro;

Dessert: Ciambelle di patate con Crema di limone

Menù elaborato:

Antipasto: Champignon ripieni;

Primo piatto: (impasto pasta fresca all'uovo) Tagliatelle fresche all'uovo con (salsa cucina classica nazionale e regionale) ragoût di manzo;

Secondo piatto: Pollo curry, limone e miele con Patate Lionnese alle erbe;

Dessert: (impasto lievitato) Fattifritti con farina di riso; Fattifritti con farina 00; Cicerchiata.

Menù elaborato:

Antipasto: Arancini di riso (cottura del riso) con macinato di bovino adulto e farina di mandorle;

Primo piatto: Tagliolini al nero di seppia con burro e basilico;

Secondo piatto: Pollo flambè con Turriga e Insalata romana con arance e mandorle;

Dessert: (dolce al cucchiaio) Panna cotta con frutti di bosco.

Menù elaborato:

Impasti base di cucina e pasticceria.

Antipasto: Fagottini (impasto pasta pizza) ripieni di purpuzza di manzo e peperoni arrostiti gialli e rossi;

Primo piatto: Maltagliati (impasto pasta all'uovo) con carciofi saltati e pancetta affumicata;

Secondo piatto: Quiche Lorraine (impasto brisèe);

Dessert: Crostata (impasto frolla) con crema pasticcera al limone.

Menù elaborato:

Antipasto: Gattulus e Polpettine fritte di manzo e mandorle;

Primo piatto: Tagliatelle fresche all'uovo, verdi (spinaci), rosse (barbabietola), nere (nero di seppia)

con vari condimenti: porcini e panna; bottarga e pomodorini cherry; panna, tonno e zafferano; Secondo piatto: Anatra all'arancia;

Dessert: Gueffus: Cocco, Noci, Mandorle.

Menù elaborato in laboratorio:

Antipasto: Capesante con velo di Guanciale e Anello di calamaro ripieno di purea di patate;
Primo piatto: Mezze penne con ragòut di mare;
Secondo piatto: Trance di spada con pomodorini cherry; Tajine di pesce spada con verdure e spezie;
Dessert: Crostata all'amaretto.

Esercitazione pratica di laboratorio:
Le paste lievitate: pasta pizza e pesche dolci.

Esercitazione di laboratorio di Cucina. Prove per piatto riguardante il "Concorso del Tortellino".

Menù elaborato: Antipasto: Melanzane al forno; Funghi trifolati; Purpuzza saltata con spezie varie;
Primo piatto: Cottura pasta; Salsa Bechamella;
Dessert: Crema pasticciera; Torta di mele e limoncello.

Verifica (pratica) del livello di apprendimento delle competenze acquisite in laboratorio: la cottura delle uova.

Verifica (pratica) del livello di apprendimento delle competenze (acquisite in laboratorio).
Finalità dell'esercitazione pratica: Metodologie di preparazione e cottura dei prodotti ittici.

Verifiche orali e scritte del livello di apprendimento e delle competenze

Verifica scritta del livello di apprendimento e delle competenze (09-11-2015).
Verifica scritta del livello di apprendimento e delle competenze (14-12-2015).
Verifica per Dalu, Doddo e Lai (15-12-2015)
Verifica orale del livello di apprendimento e delle competenze (25-01-2016).
verifica orale del livello di apprendimento e delle competenze (Burrai – Deledda), (26-01-2016)
Verifica (scritta) del livello di apprendimento e delle competenze (03-05-2016).
Verifica (scritta) del livello di apprendimento e delle competenze (i prodotti ittici) (10-05-2016).

Video – documentari mostrati in classe agli alunni

Visione film inerente la disciplina: "Una Die al Bulli".
Visione film inerente la disciplina: Storie di grandi chef "In cucina con Carlo Cracco".
Visione film inerente la disciplina: "Food Inch" (video-documentario riguardante gli allevamenti intensivi degli animali da macello e della coltivazione delle materie prime vegetali, destinate alle grandi industrie alimentari degli USA; le contaminazioni e le tossinfezioni alimentari dovute alla mancata applicazione delle più elementari norme igieniche e totale mancanza piano di autocontrollo HACCP).
Visione video inerente la disciplina: "Cottura in carta fata; Affumicatura a freddo.
visione video inerente le discipline: "Video Aziendale Tonno Callipo" (Lavorazione e Conservazione del tonno)
Visione video "la partecipazione alle competizioni" a cura della NIC e FIC

Siniscola 08 giugno 2016

Alunni

La Docente



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "L. OGGIANU"
SINISCOLA**

PROGRAMMA svolto

ANNO SCOLASTICO: 2015 -16

LASSE IV SEZIONE A INDIRIZZO: cucina

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE :Bruna Paba

Libro di testo: Taste @school AA.VV, Il capitello

Programma svolto

Revisione dei tempi presente Passato e futuro, Can/Must/should/,
Would like
Compound words
L'imperativo
Wh question words
Very, very much, a lot, much, many
Preposizioni di luogo
Avverbi di modo
Comparativi e Superlativi
Be going to
The passive

1. Preparazioni base

Stocks
Sauces
Soups
Pasta
Rice

2. Tipi di cottura

Frying
Deepfrying
baking
boiling..

3. Nutrienti

Proteine
Vitamine
Grassi
Carboidrati

4. Healthy eating

Piamide alimentare
Food Panic
Dieta Mediterranea

5. Job search

Job opportunities
Application letter
Curriculum Europass

PROGRAMMA DI MATEMATICA
CLASSE IV A Enogastronomia
A.S.2015-2016
PROF.SSA PULIGHEDDU FRANCESCA

- **Matrici e determinanti**
- **Sistemi lineari:** teorema di Rouchè-Capelli, sistemi di m equazioni lineari in m incognite, non omogenei e sistemi di m equazioni lineari in n incognite, non omogenei. Sistemi omogenei
- **Elementi di analisi infinitesimale:** Limiti di successioni e di funzioni, calcolo del limite di una funzione, forme di indeterminazione-Continuità e discontinuità di una funzione, Asintoti, funzioni crescenti e decrescenti in un dato intervallo, massimi e minimi, concavità e flessi. Derivata di una funzione, significato geometrico di una derivata, derivate notevoli, operazioni sulle derivate. Studio di una funzione, ricerca intervalli di crescita e di decrescenza, ricerca dei punti estremanti e dei flessi, ricerca della concavità, ricerca dove la funzione è positiva oppure negativa. Grafico di una funzione
- **Matematica finanziaria:** capitalizzazione e sconto, rendite calcolo del montante e del valore attuale di una rendita. Principio di equivalenza finanziaria. Calcolo del montante e del valore attuale di una rendita temporanea, problemi sulle rendite

SINISCOLA 10/06/16

L'INSEGNANTE

GLI ALUNNI

ANNO SCOLASTICO 2015/ 16

PROGRAMMA DI FRANCESE

CLASSE IV corso ENOGASTONOMICO CUCINA

PROF.SSA ROSA SIRIGU

TESTO: Planète cuisine

DOSSIER 2

UNITE' 1

- La brigade de cuisine.
- Visite guidée de la cuisine.
- La tenue professionnelle.

DOSSIER 3

UNITE' 1

- L'univers des recettes.
- Les hors-d'oeuvre froids et chauds.
- Sauce tomates et basilic.

-Sauce bolognaise.

-Spaghetti aux moules.

UNITE' 3

Herbes aromatiques et épices.

La folie des épices.

Quelques épices :le poivre; le clou de girofle;les piments.

La cannelle:origine,propriétés médicales,composition.

Le gingembre : origine,propriétés médicale,composition.

La vanille : origine,propriétés médicales,composition.

Le curcuma : origine,propriétés médicales,compositions.

DOSSIER 5

Chez le boucher.

UNITE' 1

Rouge,blanche ou noire?

UNITE' 2

Les viandes et leur découpe.

La traçabilité des viandes.

Les viandes et leur conservation.

DOSSIER 7

UNITE' 2

Mettez la main à la pate

PROGRAMMA ITALIANO

Classe 4 a/b ENO
Prof.ssa M. Efsia Bomboi

1. Panoramica di argomenti significativi dell' anno precedenti
 - Dante – Petrarca – Boccaccio – Umanesimo e Rinascimento
2. Il Cinquecento – motivi e tendenze contesto storico/culturale
 - Niccolò Machiavelli : la vita, i fondamenti del pensiero poetico
 - Il Principe : cenni introduttivi, riferimenti a pagine significative dell' opera
 - Lettera a Francesco Vettori
3. Il Seicento – contesto storico
 - Aspetti della letteratura seicentesca
 - Le poetiche del Seicento
 - Riferimenti a G. Battista Marino
 - Lettura di versi significativi
4. Il Settecento
 - Illuminismo e altri aspetti del Settecento
 - L' Arcadia
 - Preromanticismo e Neoclassicismo
5. Carlo Goldoni
 - La vita
 - La commedia dell' arte
 - Realismo, caratteri, ambienti della commedia Goldoniana
 - Riferimenti alla “Mirandolina”
6. Giuseppe Parini
 - Vita e pensiero
 - L' illuminismo Pariniano
 - Il Giorno
7. Il Romanticismo
 - il contesto storico
 - aspetti della cultura romantica
 - aspetti e temi della letteratura Romantica
8. Il Romanticismo Italiano
9. Alessandro Manzoni
 - Vita, pensiero
 - Opere e poetica
 - Manifestazione del Patriottismo “in Manzoni”
 - Riferimento alle odi “9 Maggio” e “Marzo 1821” e al romanzo “ i promessi sposi”
10. Giacomo Leopardi
 - Vita, pensiero e pessimismo

- La poetica
- Riferimenti a agli idilli “La quiete dopo la tempesta” “Il Sabato del villaggio” e dell’operetta morale “Dialogo della natura ad un Islandese”



**Istituto d'Istruzione Superiore
"Luigi Oggiano"**
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca n.13
08020 BUDONI via A. Vespucci n.4
nuis02100a@istruzione.it == P.E.C. : nuis02100a@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NU1S02100A

Luigi Oggiano 1892-1961

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

CLASSE 4 A

ENOGASTRONOMICO

PROF.SSA PAOLA TEDDE

Libro di testo: "Il Diario di Scienze Motorie e Sportive". Marisa Vicini.

Contenuti teorici:

- Il movimento e gli schemi motori di base.
- Le abilità.
- Le capacità coordinative generali e speciali.
- L'equilibrio e i fattori che lo determinano e lo regolano.
- Le capacità condizionali.
- La Pallavolo: il regolamento, i ruoli, la tecnica e la tattica di gioco.
- L'Ultimate Frisbee: il regolamento, la tecnica e la tattica di gioco.
- La sicurezza in palestra.
- Le manovre di primo soccorso. Il BLS.
- Il salto in alto e le sue fasi di attuazione.

Esercitazioni pratiche :

Potenziamento delle capacità condizionali: Resistenza , Velocità, Forza, Mobilità articolare

Corsa lenta e su varie distanze, salti, saltelli, addominali, dorsali, piegamenti su gambe e braccia, circuiti , esercizi di stretching e di mobilità attiva e passiva.

Potenziamento delle capacità coordinative generali e speciali

Esercizi di coordinazione generale, giri, salti e saltelli sul trampolino elastico, andature varie, traslocazioni sulla trave e alla spalliera, percorsi vari, lanci e tiri di precisione,

Gioco sportivo, attività all'aria aperta e in ambiente naturale

Ultimate Frisbee: la tecnica dei lanci e delle prese, il passaggio, la meta e la tattica di gioco. Torneo di classe.

Pallavolo: tecnica del palleggio, del bagher, della battuta. Arbitraggio. Gioco e tornei di classe.

Pallacanestro: torneo di classe. Arbitraggio

Calcio a 5: torneo di classe. Arbitraggio

Salto in alto: la tecnica della rincorsa, dello stacco, della fase di volo, dell'atterraggio.

Esercitazioni di gruppo finalizzate all'apprendimento della tecnica del BLS.

Gli alunni per presa visione

Il docente

Paola Tedde

Siniscola, _____

PROGRAMMA STORIA

Classe 4 a/b ENO
Prof.ssa M. Efsia Bomboi

1. La Riforma Protestante e la Controriforma Cattolica
2. La Spagna e la Francia in lotta per il predominio (breve sintesi)
3. Le guerre di religione (sintesi)
4. Il Seicento Panoramica generale
5. L' Illuminismo e il dispotismo Illuminato
6. Rivoluzione Americana
7. La rivoluzione Francese
8. Napoleone Bonaparte
9. Congresso di Vienna e restaurazione
10. Risolleamento dei popoli
11. Opposizione alla restaurazione e società segrete
12. I moti rivoluzionari (1820-21) (1830-31)
13. L' ondata Rivoluzionaria del 1841 e il decennio successivo



Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

nutd040001@istruzione.it == P.E.C. : nutd040001@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.it - Tel. (0784) 87.80.66 - C. F. 80005590916

Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NUTD040001



Luigi Oggiano 1892-1981

PROGRAMMA FINALE INSEGNAMENTO DI RELIGIONE CATTOLICA

CLASSE 4 A ENO – ANNO SCOLASTICO 2015-2016

Docente: BIANCU ANDREA

- La figura di Papa Francesco: visione del video sulla visita di Papa Francesco in Sardegna
- Il Giubileo: storia e curiosità
- Il dramma della guerra: visione dei film "The search" sulla guerra cecena e "Il figlio dell'altra" sulla guerra tra Israele e Palestina
- La mafia e la camorra: visione del film "Don Diana", sacerdote anti-camorra
- La violenza sulle donne: visione del film "Difret, il coraggio di cambiare"
- Luoghi e testi sacri: la Basilica del Santo Sepolcro a Gerusalemme e l'origine delle Sacre Scritture
- Gli scandali della Chiesa e l'uso del denaro
- La malattia terminale: video-testimonianza di una giovane ammalata
- I Testimoni di Geova: principali caratteristiche

L'insegnante
BIANCU ANDREA

Gli studenti



Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

Via P. Micca - Tel. 0784/878066 - Fax 0784/878366
Cod. fisc. 80005590916 - Cod. mecc. NUTD040001
08029 SINISCOLA (Nuoro)

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

A.S. 2015/2016

MATERIA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: BARCA CARINA

CLASSE: 4[^] SEZ. A CORSO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

- CONOSCENZA DELLA CLASSE E PRESENTAZIONE DEL PROGRAMMA DI SALA E VENDITA.
- LA STORIA DELLA GASTRONOMIA E ACCENNI SULLA BRIGATA DI SALA.
- LA BRIGATA DI SALA: REQUISITI E MANSIONI
- VISIONE SULLA LIM DI UNA PLANIMETRIA DEL REPARTO DI CUCINA E SALA.
- VERIFICA
- ESERCITAZIONE IN CLASSE DI UN PROGETTO RELATIVO A UNA SALA RISTORANTE E ACCENNI SUGLI STILI DI SERVIZIO IN SALA.
- TESTO UNICO SULLA SICUREZZA E SALUTE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO. D. LGS N. 81/2008
- GLI OBBLIGHI DEL DATORE DI LAVORO E DEL LAVORATORE
- VERIFICA
- RIPASSO SULL'HACCP E I SUOI PRINCIPI FONDAMENTALI
- VERIFICA SUL TESTO UNICO SULLA SALUTE E SICUREZZA DEL LAVORO E HACCP.
- GLI STILI DI SERVIZIO IN SALA: LO STILE ALL'INGLESE E LO STILE ALL'ITALIANA, LO STILE ALLA RUSSA.

- ACCENNI SULLA VITE, LE CARATTERISTICHE CLIMATICHE CHE NE INFLUENZANO LA CRESCITA.
- IL CICLO BIOLOGICO DELLA VITE: CICLO ANNUALE E CICLO VITALE
- ACCENNI SUL VINO
- LA VINIFICAZIONE IN ROSSO
- VERIFICA DI SALA SUL VINO

SINISCOLA 08/06/2016

FIRMA

FIRMA





Istituto d'Istruzione Superiore
“Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca n.13
08020 BUDONI via A. Vespucci n.4

nuis02100a@istruzione.it == P.E.C. : nuis02100a@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NUIS02100A

Luigi Oggiano 1892-1961

ANNO SCOLASTICO: 2015-2016

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE
RICETTIVE

CLASSE 4[^] SEZIONE A ENO – SETTORE CUCINA

MOD.1: TURISMO E TERRITORIO

Unità didattica 1: La domanda e l'offerta turistica: nuove prospettive

Il prodotto turistico esperienza - emozione. La costruzione di un prodotto turistico esperienza - emozione. Il comportamento d'acquisto del turista.

Unità didattica 2: La destinazione turistica come prodotto turistico

La definizione di destinazione turistica. I fattori di attrazione di una località. La trasformazione di un luogo in prodotto turistico. Le figure chiave per la realizzazione del prodotto turistico. La creazione del sistema turistico. Le produzioni tipiche e il territorio.

MOD.2: CONTABILITA', BILANCIO E FINANZIAMENTI

Unità didattica 1: La contabilità aziendale

Le scritture contabili. Le scritture elementari nelle imprese turistico – ristorative. Le contabilità sezionali nelle imprese turistico – ristorative. La contabilità generale. Le rilevazioni delle operazioni di gestione.

Unità didattica 2: Il bilancio d'esercizio

Dalla contabilità al bilancio. Le scritture di assestamento: i ratei, i risconti e l'ammortamento. Il bilancio secondo la normativa civilistica. I criteri di valutazione del bilancio. Il contenuto del bilancio. La relazione sulla gestione. Il bilancio in forma abbreviata.

Unità didattica 3: L'analisi di bilancio

Gli scopi dell'analisi di bilancio. La riclassificazione dello Stato patrimoniale. La riclassificazione del Conto economico. L'analisi per indici

Unità didattica 4: I finanziamenti alle imprese turistiche

Le fonti di finanziamento. L'apertura di credito. I finanziamenti bancari a breve termine. I crediti per firma. I finanziamenti bancari a medio - lungo termine. L'intervento finanziario pubblico.

MODULO 4: CONTRATTI DI LAVORO NEL SETTORE TURISTICO –RISTORATIVO

UNITA 1: Il contratto di lavoro.

Il rapporto di lavoro: le fonti del diritto del lavoro. Lavoro subordinato e lavoro autonomo: definizioni e differenze. Fasi del contratto di lavoro. Funzioni dell'INPS e dell'INAIL. Nuove forme di lavoro dipendente. Elementi della retribuzione. Analisi della busta-paga.

Siniscola 31/05/2016

Gli alunni

La Docente Elvira Bisi
