CURRICOLO VERTICALE DIPARTIMENTO GIURIDICO ECONOMICO

DIRITTO ed ECONOMIA		
PRIMO BIENNIO		
COMPETENZE	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**
. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente . Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio COMPETENZE PECUP: 1-6-8 1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali 6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali 8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	**<u>Contenuti del primo anno</u>** **Diritto:** . L'essere umano e il diritto . Che cos'e il diritto . Nozione di norma: norma giuridica e non giuridica . Le fonti normative e la loro gerarchia . L'efficacia nel tempo e nello spazio della norma giuridica . Tipologie di interpretazione . Il rapporto giuridico e le situazioni giuridiche soggettive . I soggetti giuridici: le persone fisiche . Introduzione alla Costituzione **Economia:** . Il campo di attività dell'economia . La differenza tra macro e microeconomia . Le relazioni tra bisogni e beni . La gerarchia dei bisogni .Le caratteristiche dei beni e dei servizi	Essere in grado di: .Comprendere l'importanza delle regole di comportamento nella vita sociale . Distinguere le regole sociali e le norme giuridiche . Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana . Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali, confrontandoli con il dettato della norma giuridica . Individuare i bisogni che esprime l'odierna società anche nel campo della ristorazione e della ricettività . Individuare le tipologie di beni e servizi che possono meglio soddisfare i bisogni .
	<u>Contenuti del secondo anno</u> **Diritto:** .Le organizzazioni collettive: enti di fattoe persone giuridiche **.** Lo Stato, elementi costitutivi . Le diverse forme Stato e di governo **.** Costituzione e cittadinanza: i 12 principi fondamentali . I principali organi costituzionali italiani: composizione, modalità di elezione e funzioni **Economia:** . Il sistema economico, il circuito reale e monetario, i settori di attività . I sistemi economici: liberista, collettivista, misto e neoliberista . I soggetti del sistema economico . Le famiglie, il salario monetario e il salario reale	Distinguere le diverse organizzazioni in relazione alla responsabilità patrimoniale dei membri . Individuare e distinguere le diverse tipologie di Stato e di governo . Distinguere le caratteristiche e le diverse parti della Costituzione italiana . Individuare la varietà e l'articolazione delle funzioni degli organi costituzionali . Riconoscere il ruolo dei soggetti economici . Comprendere in quale sistema economico si colloca un Paese a seguito delle scelte effettuate in economia

DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE

Triennio Alberghiero

Competenze professionali di indirizzo

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di:
- Intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
- Promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Nell'articolazione "Enogastronomia", "Servizi di sala e vendita" e "prodotti dolciari", il diplomato è in grado di:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CLASSI III		
Competenze	**Conoscenze**	**Abilità**
• Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	• Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento • Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale • Riparti proporzionali diretti semplici e composti • Tabelle e grafici	• Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico–ristorativa • Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati
• Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati • Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio. • Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di *Destination marketing* secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	• Turismo • Domanda e offerta turistica • Mercato turistico	• Distinguere le caratteristiche del mercato turistico • Identificare le dinamiche del mercato turistico • Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio • Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti
• Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro	• Attività economica • Azienda e sue tipologie • Soggetti interni ed esterni	• Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica

aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. • Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. • Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	all'azienda • Forme giuridiche d'impresa • Soggetto giuridico e soggetto economico • Costituzione dell'impresa • Operazioni di gestione • Equilibrio monetario ed economico • Patrimonio e Situazione patrimoniale	• Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa • Individuare le operazioni della gestione aziendale • Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale
• Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. • Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.	• Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa • Documentazione della compravendita • Strumenti di regolamento della compravendita	• Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative. • Applicare la normativa nei contesti di riferimento • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa • Compilare i documenti della compravendita • Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita
• Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. • Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. • Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio. • Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.	• Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa • Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa • Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa	• Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico-ristorativa • Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori • Applicare la normativa nei contesti di riferimento • Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative; • Redigere la contabilità di settore • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa
CLASSI IV		
Competenze	**Conoscenze**	**Abilità**

• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere	• Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento • Interesse e sconto • Capitale proprio e capitale di debito • Banca e sue funzioni • Finanziamenti bancari • Prestito obbligazionario	• Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico alberghiere • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	• Sistema informativo aziendale • Scritture contabili dell'impresa turisticoristorativa • Contabilità elementari, sezionali e complesse • Contabilità generale • Bilancio d'esercizio • Interpretazione del bilancio d'esercizio • Indici di bilancio e margini patrimoniali	• Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa • Redigere la contabilità di settore • Interpretare i dati del bilancio d'esercizio
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	• Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa • Metodi di calcolo dei costi • Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative	• Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa • Redigere la contabilità di settore • Classificare i costi delle imprese turisticoristorative • Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative • Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost) • Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative • Interpretare i dati contabil e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa
• Applicare le normative di settore che disciplinano i processi dei servizi • Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche	• Normativa di settore • Gestione dell'impresa turisticoristorativa • Documentazione delle operazioni di gestione	• Utilizzare la terminologia giuridica • Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento • Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative

• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione	• Mercato del lavoro • Reclutamento del personale • Contratti di lavoro subordinato e autonomo • Retribuzione • Foglio paga • Norme in materia di sicurezza del lavoro	• Utilizzare la terminologia giuridica • Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni • Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro • Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo • Riconoscere gli elementi della retribuzione • Compilare il foglio paga.
CLASSI V		
Competenze	Conoscenze	Abilità
• Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. • Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale. • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	• Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale • Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale • Enti e organismi internazionali • Enti e organismi interni • Normativa internazionale e comunitaria di settore • Normativa nazionale di settore	• Identificare le caratteristiche del mercato turistico • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
• 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 • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle	• Tecniche di marketing turistico • Marketing pubblico, privato e integrato • Analisi interna ed esterna • Targeting, posizionamento e scelte strategiche • Leve di marketing • Tecniche e strumenti di web-marketing • Piano di marketing	• Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Distinguere le caratteristiche del mercato turistico • Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato • Operare scelte di marketing strategico • Utilizzare le leve di marketing mix • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali • Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing

tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. • Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale. • 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. • Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.		
• 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 • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. • Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	• Analisi dell'ambiente e scelte strategiche • Pianificazione e programmazione aziendale • Vantaggio competitivo • Controllo di gestione • Budget e tipologie di budget • Controllo budgetario e report • Business plan e suo contenuto • Marketing plan	• Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale • Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa • Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno • Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategieadottate dalle imprese • Individuare le funzioni e gli elementi del budget • Redigere il budget degli investimenti • Redigere i budget settoriali e il budget economico • Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati • Redigere un business plan in situazioni operative semplificate
• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e	• Sicurezza sul lavoro • Sicurezza alimentare e frodi alimentari	• Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza,

dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • 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 • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	• Tutela dei dati personali • Certificazioni di qualità • Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore • Contratti di viaggio e danno da vacanza rovinata • Contratto di trasporto • Contratti di allotment e vuoto per pieno • Tipologie di voucher • Vendita di pacchetti turistici on line	alle certificazioni obbligatorie e volontarie • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto • Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti • Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica • Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative e ricettive • Individuare e illustrare le caratteristichedei principali contratti stipulati dalle imprese di viaggio • Analizzare i rapporti tra gli operatori dei settori turistico, ricettivo, ristorativo e dei trasporti
• 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. • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	• Consumi alimentari e abitudini alimentari • Fattori che incidono sui consumi alimentari • Tendenze in campo alimentare • Economia del territorio • Normativa di settore • Marchi di qualità alimentare • Prodotti a chilometro zero	• Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari • Analizzare i fattori economici territoriali che condizionano le abitudini alimentari • Individuare gli elementi costitutivi di un marchio • Classificare i marchi • Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio • Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero

Economia Aziendale Triennio Servizi Commerciali – Grafico Pubblicitario		
COMPETENZE	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**
COMPETENZE PECUP: **7** - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete **10** – Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	**Contenuti del terzo anno** -Strumenti operativi (proporzioni, percentuali, riparti e grafici) -Attività economica -Azienda: costituzione e tipologie -Soggetto giuridico ed economico; imprenditore - Il contratto di compravendita e la sua documentazione - L'Imposta sul valore aggiunto: adempimenti	Essere in grado di: utilizzare i principali strumenti operativi Interpretare i grafici Individuare gli elementi che compongono un'azienda Distinguere le varie tipologie di aziende Riconoscere il soggetto giuridico ed economico Individuare le differenze tra lavoratori autonomi e dipendenti Riconoscere le fasi della compravendita Riconoscere i tipi di fattura ed individuarne gli elementi Riconoscere i presupposti Iva Distinguere le operazioni in base all'Iva Effettuare la liquidazione Iva
7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete 10 – Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	**Contenuti del quarto anno** -Calcoli finanziari: interesse, montante, sconto commerciale e valore attuale- formule dirette e inverse -Scadenza comune e scadenza adeguata -I titoli di credito: la cambiale -La moneta bancaria: A/B; A/C; bonifici; carte di debito/credito; Ri.Ba.; servizio SDD e MAV -La gestione aziendale:investimenti e finanziamenti; operazioni interne ed esterne -Attività-passività-netto -Costi – ricavi –utile esercizio -Competenza economica -Scritture aziendali -Bilancio d'esercizio .	Risolvere problemi con interesse, sconto, montante e valore attuale Risolvere problemi di scadenza comune e adeguata Individuare le principali differenze tra le varie tipologie di cambiali Riconoscere le differenze tra le principali tipologie di strumenti bancari di pagamento Distinguere la natura delle operazioni di gestione Individuare le principali differenze tra finanziamenti e investimenti Compilare la situazione patrimoniale Individuare la competenza economica dei costi e dei ricavi Conoscere le regole della tenuta delle scritture contabili Riconoscere la funzione e il contenuto del Bilancio d'esercizio

7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete 10 – Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi 12 – Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà e operare in campi applicativi	-Mercato del lavoro e tipologie di rapporto di lavoro -Struttura del sistema previdenziale e assicurativo -Forme ed elementi della retribuzione	Riconoscere le caratteristiche del mercato di lavoro Calcolare gli imponibili fiscali e previdenziali relative al foglio paga Calcolare l'Irpef lorda e netta a carico del dipendente
	Contenuti del quinto anno -Il marketing nei suoi aspetti generali -Marketing operativo e strategico -Web marketing -Marketing plan	Analizzare il mercato utilizzando le tecniche di marketing Riconoscere le principali differenze tra marketing strategico ed operativo Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti agli stili di vita del target di riferimento
	-Configurazioni di costo -Full costing e direct costing -Break even analysis	Individuare le diverse configurazioni di costo Applicare le diverse metodologie di imputazione Applicare la break even analysis nei problemi di scelte
	-Pianificazione strategica -Programmazione – Budget -Business plan	Applicare gli elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico per la valutazione della sua sostenibilità Applicare l'analisi SWOT nella definizione di scelte economicamente sostenibili