

## Argomenti per recupero debito formativo, esami integrativi o idoneità

MATERIA	CLASSE	ARGOMENTI
Diritto ed economia	1 <sup>^</sup> tutte	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le fonti del diritto</li> <li>2. Il sistema economico e i suoi soggetti</li> <li>3. Il rapporto giuridico e la capacità dei soggetti</li> </ol>
Diritto ed economia	2 <sup>^</sup> tutte	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il mercato e i suoi vari tipi</li> <li>2. Il mercato della moneta e del lavoro</li> <li>3. Gli organi dello Stato</li> </ol>
Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio sanitario	3 <sup>^</sup> operatore socio sanitario	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I diritti della personalità e gli istituti giuridici a sua tutela. L'assistenza sociale, enti pubblici e agenzie di fornitura di servizi sociali e/o sanitari.</li> <li>2. Norme di sicurezza negli ambienti di vita e di lavoro. L'organizzazione del Servizio Sanitario Nazionale e i Lea.</li> <li>3. I bisogni, l'attività economica e i suoi documenti.</li> </ol>
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3 <sup>^</sup> accoglienza cucina sala prodotti dolciari	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Strumenti di lavoro</li> <li>2. Costituzione e gestione dell'impresa</li> <li>3. Documenti delle operazioni di gestione</li> </ol>
Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio sanitario	4 <sup>^</sup> operatore socio sanitario	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il settore pubblico: attività e organizzazione</li> <li>2. L'impresa for profit e non profit: costituzione e gestione.</li> <li>3. Il sistema integrato dei servizi sociali: accesso ai servizi, ruolo delle reti e del terzo settore.</li> </ol>

<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</p>	<p>4^ accoglienza cucina sala prodotti dolciari</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Finanziamenti delle imprese turistico-ristorative</li> <li>2. Contabilità e bilancio delle imprese turistico-ristorative</li> <li>3. Analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative</li> </ol>
<p>Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio sanitario</p>	<p>5^ operatore socio sanitario</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rapporto di lavoro: diritti e doveri, protezione e gestione</li> <li>2. Norme sulla responsabilità, deontologia e privacy</li> <li>3. L'organizzazione della rete dei servizi (accesso, erogazione, aree d'intervento e professioni del sistema socio sanitario), i Livelli Essenziali di Assistenza (LEA), la Carta dei servizi e l'accreditamento.</li> </ol>
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</p>	<p>5^ cucina sala prodotti dolciari</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marketing</li> <li>2. Sicurezza alimentare</li> <li>3. Sicurezza sui luoghi di lavoro</li> </ol>
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</p>	<p>5^ accoglienza</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mercato turistico</li> <li>2. Marketing</li> <li>3. Budget e business plan</li> </ol>