1) Finalità dell'insegnamento

Sviluppare un pensiero critico rivolto alla comprensione delle principali tematiche giuridiche ed economiche, contestualizzando le nozioni apprese nell'attuale tessuto sociale.

2) Obiettivi di apprendimento

- **Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori;**
- **riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo;**
- **individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione;**
- **interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa;**
- **classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.**

3) COMPETENZE AL TERMINE DEL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Il docente di "Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- **riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;**
- **cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;**
- **saper redigere un business plan di semplice struttura.**
- **saper redigere un budget economic di semplice struttura.**
- **riconoscere e saper calcolare i rischi derivanti da fenomeni esterni che incidono nelle attività produttive.**
- **intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.**

4) OBIETTIVI SPECIFICI dell'INSEGNAMENTO AL TERMINE DEL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

- **utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico;**
- **integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;**
- **adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;**
- **utilizzare gli strumenti informatici ed in particolare quelli più comuni nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;**
- **redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.**

5) MODALITA DI INSEGNAMENTO E METODOLOGIE DIDATTICHE

Ogni settimana sono previste mediamente 4 ore di lezione. Le lezioni vengono così strutturate:

- **Risposta ad eventuali dubbi o quesiti su materie trattate la volta precedente;**
- **Breve ripasso della lezione precedente attraverso domande dal posto e correzione degli esercizi svolti;**
- **Introduzione e sviluppo dell'argomento principale della lezione. È richiesta una partecipazione attiva da parte dello studente;**
- **Ripasso di quanto trattato;**
- **Lavori di gruppo su casi simulati (fantaimpresa);**
- **Elaborazione elettronica di simulazioni utilizzando strumenti informatici;**
- **Presentazione di casi reali;**

6) MATERIALI DIDATTICI E LIBRI DI TESTO

Rascioni: Gestire le imprese ricettive più volume 3, ed. Tramontana

7) TIPOLOGIA E NUMERO DI VERIFICHE

Verifiche scritte - domande aperte e chiuse
Verifiche orali - colloquio individuale con il docente

Verifiche in modalità digitali – presentazione progetti

Mediamente una votazione al mese tra scritto o orale.

8) ATTIVITA' DI RECUPERO / INDIVIDUALIZZAZIONE e PERSONALIZZAZIONE

- **Per un apprendimento proficuo viene richiesto di prendere appunti durante le lezioni;**
- **Gli studenti sono tenuti a studiare individualmente gli appunti presi in classe nonché i capitoli del libro che verranno assegnati al termine di ogni lezione;**
- **Verranno proposti (anche in gruppo) temi, approfondimenti e ricerche su argomenti di attualità, che consisteranno nella produzione di elaborati scritti e della successiva esposizione alla classe dei lavori svolti;**
- **Verranno proposti incontri riepilogativi al termine di un ciclo di più lezioni. In quell'occasione lo studente potrà approfondire alcune tematiche o chiarire e risolvere eventuali dubbi.**
- **Le verifiche scritte e le interrogazioni orali misureranno l'impegno individuale dello studente e le competenze acquisite in classe.**

9) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze, abilità, competenze).

Modulo	Competenze	Conoscenze	Abilità
Modulo A **Il mercato turistico**	▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; ▪ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	▪ Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico e internazionale; ▪ Normativa nazionale, internazionale e comunitaria;	▪ Identificare le caratteristiche del mercato turistico; ▪ Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; ▪ Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato; ▪ Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.
Modulo B **Il Marketing**	▪ Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della	▪ Tecniche di marketing turistico; ▪ Tecniche di web marketing.	▪ Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali;

	gestione del servizio, della vendita e del marketing di settore; ▪ Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei marcati; ▪ Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi; ▪ Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; ▪ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.		▪ Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche; ▪ Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato. ▪ Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
Modulo C Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; ▪ Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;	▪ Strategie dell'impresa e scelte strategiche; ▪ Pianificazione e programmazione aziendale; ▪ Vantaggio competitivo; ▪ Controllo di gestione; ▪ Budget e controllo budgetario; ▪ Business plan.	▪ Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa; ▪ Redigere la contabilità di settore; ▪ Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.

Unità didattica Fantaimpresa: Creare un business plan di una impresa ricettiva.

Conoscenze:

- **le fasi di un busines plan**
- **Progettazione**
- **Realizzazione**
- **Elaborazione dei dati raccolti**
- **Presentazione di risultati**

Abilità: Realizzare un business plan completo

- **Saper progettare un piano di lavoro**
- **Saper pianificare le azioni di marketing opportune**
- **Creare un un bilancio previsionale del business**
- **Presentare i risultati in modo adeguato al tipo di analisi svolta**

Competenze:
Utilizzare numbers o excel per costruire un sistema automatico di combinazioni del bilancio di esercizio, sviluppando deduzioni e ragionamenti

10) OBIETTIVI MINIMI

Saper individuare i principali documenti che compongono il bilancio d'esercizio;
il food cost e la redazione del conto economico riclassificato;
Le funzioni del business plan e l'analisi SWOT;
significato di domanda e offerta;
la segmentazione del mercato;
il marketing mix (4P);
il turismo enogastronomico e le principali caratteristiche che lo contraddistinguono;

Allegato A: Griglia di valutazione

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA					
Indicatori	Descrittori	Punteggio	Quesito		
			1	2	3
CONOSCENZA SPECIFICA DEGLI ARGOMENTI RICHIESTI	Risposta mancante	0			
	quasi assenti, lacunose e non corrette	1			
	minime e parziali	2			
	Essenziali e poco approfondite	3			
	Precise e approfondite	4			
	Complete e approfondite	5			
PADRONANZA DELLA LINGUA E PROPRIETA' DI LINGUAGGIO DISCIPLINARE	Risposta mancante	0			
	Disarmonico, confuso e/o del tutto scorretto nella forma	1			
	incerto ed a-tecnico nella forma	2			
	Semplice ma ordinato e corretto	3			
	Organico e appropriato	4			
	Organico, tecnico, specifico, appropriato e accurato anche nella forma	5			
ABILITA' DI ARGOMENTAZIONE, UTILIZZO DELLE CONOSCENZE MULTIDISCIPLINARI, SINTESI, CAPACITA' CRITICA	Risposta mancante	0			
	Abilità minime caratterizzate da contraddittorietà e assenza di logica, mancanza totale di aderenza alla traccia	1			
	presenza di gravi carenze nella coerenza e organicità delle argomentazioni	2			
	semplice e coerente	3			
	Argomentazioni ben articolate e critiche, svolgimento coerente, ottima capacità di sintesi	4			
	Argomentazioni ampiamente articolate e critiche, precise, giustificate, eccellente capacità di sintesi, ottimi nessi anche a livello pluridisciplinari	5			
totale voto per quesito					