

## **1) Finalità dell'insegnamento e Obiettivi di Apprendimento**

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

**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**

**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;**

**Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, 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;**

Piano di lavoro individuale di: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Pagina 1/5	Rev. 0000
---	------------	-----------

utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

## **2) Modalità d'insegnamento e metodologie didattiche**

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

breve ripasso di ciò che è stato trattato la volta precedente attraverso domande dal posto, interrogazioni e correzione degli esercizi svolti;

svolgimento e trattazione dell'argomento principale della lezione seguendo un metodo interattivo e partecipato che comporta e richiede la partecipazione ed il contributo di ogni alunno a ciascuna lezione;

lavori di gruppo e individuali su casi simulati ( fantaimpresa ), anche con l'ausilio di strumenti informatici, in particolare Excel.

eventuale dibattito su eventuali questioni di attualità emerse nel corso della lezione;

verranno proposti anche lavori ed esercizi da svolgere in classe anche a gruppi.

### **3) Materiali didattici e libri di testo**

Rascioni, Ferriello : Gestire le imprese ricettive ed Tramontana vol 3

### **4) Tipologia e numero di verifiche**

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

Mediamente una votazione ogni due mesi tra scritto o orale.

### **5) Attività 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.

Laddove necessario si prevedono sessioni di recupero per superare la mancata comprensione di determinati argomenti.

**6) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze, abilità, competenze)**

Modulo	Competenze	Conoscenze	Abilità
<b>Modulo A</b> Il mercato turistico	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</li> <li>▪ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico e internazionale;</li> <li>▪ Normativa nazionale, internazionale e comunitaria;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificare le caratteristiche del mercato turistico;</li> <li>▪ Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;</li> <li>▪ Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;</li> <li>▪ Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.</li> </ul>
<b>Modulo B</b> Il Marketing	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della vendita e del marketing di settore;</li> <li>▪ Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati;</li> <li>▪ Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;</li> <li>▪ Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</li> <li>▪ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecniche di marketing turistico;</li> <li>▪ Tecniche di web marketing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali;</li> <li>▪ Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche;</li> <li>▪ Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato.</li> <li>▪ Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</li> </ul>

<p><b>Modulo C</b> Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</li> <li>▪ Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Strategie dell'impresa e scelte strategiche;</li> <li>▪ Pianificazione e programmazione aziendale;</li> <li>▪ Vantaggio competitivo;</li> <li>▪ Controllo di gestione;</li> <li>▪ Budget e controllo budgetario;</li> <li>▪ Business plan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa;</li> <li>▪ Redigere la contabilità di settore;</li> <li>▪ Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</li> </ul>
---	---	--	---

## 7) 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;
- il marketing mix (4P);
- il turismo enogastronomico e le principali caratteristiche che lo contraddistinguono;

30/10/2021

Il Docente

Oscar Raimondi