

PROGRAMMAZIONE DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Classe V – anno scolastico 2023/2024

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; 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). 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
Modulo A Il mercato turistico	<ul style="list-style-type: none">♣ 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.	<ul style="list-style-type: none">♣ Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico e internazionale;♣ Normativa nazionale, internazionale e comunitaria;	<ul style="list-style-type: none">♣ 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	<ul style="list-style-type: none"> ♣ Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della vendita e del marketing di settore; ♣ Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei marchi; ♣ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ♣ Tecniche di marketing turistico; ♣ Tecniche di web marketing. 	<ul style="list-style-type: none"> ♣ Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali; ♣ 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	♣ Strategie dell'impresa e scelte strategiche;	♣ Interpretare i dati contabili ed amministrativi

	<p>di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <ul style="list-style-type: none"> ♣ Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi; 	<ul style="list-style-type: none"> ♣ Pianificazione e programmazione aziendale; ♣ Vantaggio competitivo; ♣ Controllo di gestione; ♣ Budget e controllo budgetario; ♣ Business plan 	<p>dell'impresa turistico-ristorativa;</p> <ul style="list-style-type: none"> ♣ Redigere la contabilità di settore; ♣ Individuare fasi e procedure per redigere un business plan
--	---	---	--

Prof.ssa Ornella PENDINO