

I.S.I.S. “L. EINAUDI - A. CECCHERELLI” PIOMBINO (LI)

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Docente: Chiara Baldetti

MODULO 0 “Ripasso argomenti anno scolastico precedente”

Libro di testo: “Gestire le imprese ricettive” Vol. 2 Rascioni/Ferriello

A.S. 2019/20

Classe 5C CUC

(tempi: 5 ore)

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Comprendere l'importanza, per l'azienda, di scegliere le opportune fonti di finanziamento in relazione al fabbisogno manifestato. Comprendere la necessità di effettuare un'analisi a consuntivo della gestione svolta.	Distinguere le fonti di finanziamento (capitale proprio e capitale di debito), conoscere la definizione di Bilancio di Esercizio e il contenuto minimo degli schemi ad esso riferiti.	Le operazioni di gestione e il fabbisogno finanziario. Le fonti di finanziamento. Gli schemi di bilancio: Stato Patrimoniale e Conto Economico. Il margine di struttura, il R.O.E. . Classificazione dei costi: fissi e variabili, generali e speciali. Il punto di utile zero.	Lezioni frontali, discussione in classe.	Domande orali senza valutazione.	Non previsto.

I.S.I.S. “L. EINAUDI - A. CECCHERELLI” PIOMBINO (LI)

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Docente: Chiara Baldetti

MODULO I “Il mercato turistico”

Libro di testo: “Gestire le imprese ricettive” Vol. 3 Rascioni/Ferriello

A.S. 2019/20

Classe 5C CUC

(tempi: 20 ore)

ABILITA’	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.	Conoscere le definizioni di: turismo, turista, escursionista. Conoscere i caratteri del mercato turistico e i fattori che influenzano il turismo nazionale e internazionale.	I caratteri del turismo e i fattori che influenzano il turismo internazionale, gli organismi internazionali, le dinamiche del turismo e alcuni indici di turisticità. Le principali fonti normative interne.	Lezioni frontali, lezioni partecipate.	Verifiche scritte, verifiche orali.	In itinere.

I.S.I.S. "L. EINAUDI - A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Docente: Chiara Baldetti

MODULO II "Il marketing turistico"

Libro di testo: "Gestire le imprese ricettive" Vol. 3 Rascioni/Ferriello

A.S. 2019/20

Classe 5C CUC

(tempi: 45 ore)

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Individuare le tecniche di marketing più opportune per la promozione del prodotto turistico.	Conoscere le dinamiche di base della funzione marketing nell'ottica strategica e operativa.	Concetto di marketing e sintesi della sua evoluzione, l'analisi SWOT, segmentazione e posizionamento, il marketing mix: la politica di prodotto e il suo ciclo di vita, l'importanza del personale, la determinazione del prezzo di vendita, la distribuzione, la pubblicità e la promozione.	Lezioni frontali, esercizi, analisi di casi pratici.	Verifiche scritte, verifiche orali.	In itinere.

I.S.I.S. "L. EINAUDI - A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Docente: Chiara Baldetti

MODULO III "Strategia, pianificazione e business plan"

Libro di testo: "Gestire le imprese ricettive" Vol. 3 Rascioni/Ferriello

A.S. 2019/20

Classe 5C CUC

(tempi: 25 ore)

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Individuare fasi e procedure per redigere un business plan. Comprendere l'importanza dell'attività di pianificazione.	Conoscere la definizione di business plan e la procedura per la sua costruzione.	Previsione, strategia, pianificazione. Aspetti significativi ed elementi del business plan, investimenti e finanziamenti, costruzione del business plan nella fase di start-up dell'azienda.	Lezioni frontali, esercitazioni su casi pratici.	Verifiche scritte, verifiche orali.	In itinere.

I.S.I.S. "L. EINAUDI - A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Docente: Chiara Baldetti

MODULO IV "Programmazione e budget"

Libro di testo: "Gestire le imprese ricettive" Vol. 3 Rascioni/Ferriello

A.S. 2019/20

Classe 5C CUC

(tempi: 25 ore)

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Individuare fasi e procedure per redigere un budget.	Conoscere il significato della programmazione e le diverse tipologie di budgets.	Programmazione e budget. L'importanza del controllo. Tipi di budgets.	Lezioni frontali, esercitazioni su casi pratici.	Verifiche scritte, verifiche orali.	In itinere.

I.S.I.S. "L. EINAUDI - A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Docente: Chiara Baldetti

MODULO V "Normativa del settore turistico"

Libro di testo: "Gestire le imprese ricettive" Vol. 3 Rascioni/Ferriello

A.S. 2019/20

Classe 5C CUC

(tempi: 10 ore)

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.	Conoscere i caratteri peculiari dei contratti più diffusi nel settore turistico.	Caratteristiche del contratto ristorativo, del contratto d'albergo e di deposito in albergo.	Lezioni frontali, lezioni partecipate.	Verifiche scritte, verifiche orali.	In itinere.

I.S.I.S. "L. EINAUDI - A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Docente: Chiara Baldetti

MODULO VI "Abitudini alimentari e territorio"

Libro di testo: "Gestire le imprese ricettive" Vol. 3 Rascioni/Ferriello

A.S. 2019/20

Classe 5C CUC

(tempi: 10 ore)

ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI	CONTENUTI	METODI STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare i prodotti a chilometri zero come strumento di marketing.	Conoscere le nuove tendenze in campo alimentare e l'esistenza di certificazioni della qualità dei prodotti e dei processi.	L'evoluzione delle abitudini alimentari e le attuali tendenze in campo alimentare, i marchi di qualità alimentare e i prodotti a chilometri zero.	Lezioni frontali, lezioni partecipate.	Verifiche scritte, verifiche orali.	In itinere.