

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

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
A. S. 2020/21

Docente : Andrea Labardi

Classe : 3d SAL

MODULO 1: Strumenti Operativi

tempi: 15 ore

Libro di testo: *Gestire le imprese ricettive*

S.Rascioni, Fabio Ferriello

TRAMONTANA

competenze	conoscenze	abilità	metodi e strumenti	verifiche	recupero
Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	<ul style="list-style-type: none">• Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa• Documentazione della compravendita• Strumenti di regolamento della compravendita	<ul style="list-style-type: none">• Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico-ristorativa• Interpretare e rappresentare con grafici e	<ul style="list-style-type: none">• Lavoro di gruppo• problem posing• problem solving• libro di testo• schemi e mappe	<ul style="list-style-type: none">• questionari• interrogazioni• test• produzioni scritte	Il recupero verrà svolto prevalentemente in classe, con attività del tipo: test, questionari, lavori di gruppo.

		tabelle i dati.		1 verifica finale su tutto il modulo	
--	--	-----------------	--	--------------------------------------	--

MODULO 2 : Il turismo e il mercato turistico **tempi:**
15 ore

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive

S.Rascioni, Fabio Ferriello **TRAMONTANA**

competenze	conoscenze	abilità	metodi e strumenti	verifiche	recupero
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi 	<ul style="list-style-type: none"> Turismo Domanda e offerta turistica Mercato turistico 	<ul style="list-style-type: none"> Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Identificare le dinamiche del mercato turistico Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta 	<ul style="list-style-type: none"> Lavoro di gruppo problem posing problem solving libro di testo schemi e mappe 	<ul style="list-style-type: none"> questionari interrogazioni test produzioni scritte <p>1 verifica finale su</p>	<p>Il recupero verrà effettuato prevalentemente in classe, con attività del tipo:</p> <p>test, questionari, lavori di gruppo</p>

<p>dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di <i>Destination marketing</i> secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. 		<p>turistica di un territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaborare i dati statistici e interpretarli e i risultati ottenuti. 		tutto il modulo	
--	--	---	--	-----------------	--

MODULO 3 Costituzione e gestione dell'azienda **tempi:20 ore**

Libro di testo: *Gestire le imprese ricettive*

S. Rascioni, F. Ferriello

competenze	conoscenze	abilità	metodi e strumenti	Verifiche	recupero
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di 	<p>Comprendere i concetti di impresa, azienda e imprenditore</p>	<p>Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lavoro di gruppo problem posing 	<ul style="list-style-type: none"> questionari interrogazioni 	<p>Il recupero verrà fatto prevalentemente in classe, con attività del</p>

<p>attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. • Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. 	<p>Classificare le imprese in base alle loro caratteristiche distintive e alla loro forma giuridica</p>	<p>economica</p> <p>Distinguere le società di persone, di capitali e le rispettive tipologie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • problem solving • libro di testo • schemi e mappe 	<ul style="list-style-type: none"> • test • produzioni scritte <p>1 verifica finale su tutto il modulo</p>	<p>tipo:</p> <p>test, questionari, lavori di gruppo</p>
---	---	--	---	--	---

<p>MODULO 4: documenti delle operazioni di gestione</p>	<p>tempi:</p>
<p>40 ore</p>	
<p>Libro di testo: Gestire le imprese ricettive</p>	
<p>S. Rascioni, F. Ferriello</p>	<p>TRAMONTANA</p>

competenze	conoscenze	abilità	metodi e strumenti	verifiche	recupero
------------	------------	---------	--------------------	-----------	----------

competenze	conoscenze	abilità	metodi e strumenti	verifiche	recupero
<ul style="list-style-type: none"> • Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. • Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. • Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa • Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa • Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa 	<p>Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico-ristorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori • Applicare la normativa nei contesti di riferimento • Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative; • Redigere la contabilità di settore • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavoro di gruppo • problem posing • problem solving • libro di testo • schemi e mappe 	<ul style="list-style-type: none"> • questionari • interrogazioni • test • produzioni scritte <p>1 verifica finale su tutto il modulo</p>	<p>Il recupero verrà fatto prevalentemente in classe, con attività del tipo:</p> <p>test, questionari, lavori di gruppo</p>

<p>principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.					
--	--	--	--	--	--