

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

A.S. 2019/2020

MATERIA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA
CLASSE	5 E ACCOGLIENZA
DOCENTE	GIUSEPPE SOFIA
MONTE ORARIO SETTIMANALE	6 ore
LIBRI DI TESTO	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE, corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, S. Rascioni, F Ferriello, vol. 3, ed. Tramontana.

N° E TITOLO MODULO O UNITA' DIDATTICA	ARGOMENTI E ATTIVITA' SVOLTE	OBIETTIVI DISCIPLINARI
1. <u>Il mercato turistico internazionale</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Presentazione del programma e verifica del livello attuale - Caratteristiche del turismo internazionale - Il turismo nazionale - Le dinamiche del turismo - 	<ul style="list-style-type: none"> - CONOSCENZE - Caratteristiche e dinamiche del turismo nazionale ed internazionale - COMPETENZE - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività di gruppo ed individuali relative a situazioni professionali. - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza alle richieste dei mercati
2. <u>Il marketing</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Il marketing: aspetti generali - Il marketing strategico - Il marketing operativo - Il web marketing 	<ul style="list-style-type: none"> - CONOSCENZE - Tecniche di marketing turistico - Tecniche di web marketing - COMPETENZE - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare le strategie adeguate per la soluzione dei problemi
3. <u>Pianificazione, programmazione e controllo nelle imprese turistiche</u>	<ul style="list-style-type: none"> - La pianificazione e la programmazione - Il business plan - Il budget - Analisi degli scostamenti - Analisi SWOT 	<ul style="list-style-type: none"> - CONOSCENZE - Concetto di "mission" e "vision" - Cosa è il business plan - Cosa è il budget - Analisi degli scostamenti - COMPETENZE - Saper individuare la mission aziendale - Saper individuare la vision

		aziendale - Saper elaborare un business plan ed un budget
4.	<u>I contratti delle imprese ristorative e ricettive</u>	- Elementi del contratto - La responsabilità - Principali contratti del settore - CONOSCENZE - Il banqueting - Il catering - Il contratto d'albergo - Il vuoto per pieno - L'alloggiamento - COMPETENZE - Saper riconoscere e gestire un contratto di settore

PROGRAMMA SVOLTO DOPO IL 15 MAGGIO		
N° E TITOLO MODULO O UNITA' DIDATTICA	ARGOMENTI E ATTIVITA' SVOLTE	
5.	<u>Cenni alle abitudini alimentare</u> <u>Ripasso generale degli argomenti svolti</u>	<u>Ripasso generale degli argomenti svolti</u>

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale e partecipata, lettura e analisi delle immagini.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo cartaceo, LIM: (E.book, presentazioni Power point, filmati), problem solving, problem posing .

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state somministrate prove scritte e orali oltre a continue sessioni di domande a pioggia e proposte di discussione sugli argomenti dei diversi moduli. Data la particolare situazione creatavi dopo l'interruzione delle lezioni per la seconda parte dell'A.S., le lezioni sono continuate, verifiche comprese, in videoconferenza, con tutti i limiti del caso

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe è composta da un numero esiguo di elementi, cosa che ha reso agevole lo svolgimento delle lezioni, nonostante questo l'attenzione non è sempre stata costante ed omogenea nel gruppo classe. I risultati sono comunque in media più che discreti.

Il docente

Prof. Giuseppe Sofia