## ALLEGATO 2

SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

## Scheda informativa Diritti e tecniche amministrative

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito: sanno individuare quali sono i principali costi e ricavi di un’impresa ricettiva; sanno interpretare le voci poste nel bilancio, sanno pianificare la nascita di un’impresa ricettiva, sanno descrivere ed interpretare il ciclo di vita di un prodotto; sanno quali sono le strategie di marketing da applicare. |

|  |  |
| --- | --- |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI) | si ritiene che gli studenti abbiano acquisito: saper articolare il ciclo di vita di un prodotto e quello della destinazione turistica; conoscere la domanda e l’offerta turistica; saper effettuare la segmentazione di mercato; saper applicare le strategie di marketing ed i relativi modelli; conoscere i postulati del bilancio ed i suoi documenti essenziali; saper procedere alla programmazione ed alla pianificazione di una nuova impresa ristorativa; |
| ABILITA’: | Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito: interpretare i dati contabili e amministrativi dell’impresa turistico- ristorativa; individuare fasi e procedure per redigere un business plan; utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali; distinguere le caratteristiche del mercato turistico. |
| METODOLOGIE: | L’intervento didattico avrà come obiettivo quello di far conoscere in maniera approfondita tutte le tematiche inerenti alla economia del settore ristorativo e di quello ricettivo. Gli alunni dovranno essere in grado di possedere un proprio glossario di diritto, economia ed amministrazione, che gli consentirà di comprendere con maggiore facilità gli argomenti oggetto di studio della disciplina. Inoltre, dovranno essere in grado di saper utilizzare procedure e tecniche di calcolo che gli consentiranno di potenziare le capacità di deduzione ed induzione. L’intento finale sarà quello di fornire uno strumento che non si limiti a fare acquisire una preparazione solo professionale ma che, soprattutto, stimoli gli studenti a porsi delle domande e a sviluppare quelle capacità critiche indispensabili per tutta la vita lavorativa. |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Elementi che concorrono alla formazione del voto:  La valutazione sara’ di tipo formativo, ovvero, si effettuerà una sorta di monitoraggio costante del livello di apprendimento degli alunni, per far si che le discrepanze che dovessero emergere tra i risultati ottenuti e gli obiettivi prefissati possano essere tempestivamente modificate in itinere.  La verifica verrà fatta attraverso prove oggettive (riempimento, vero o falso, a risposta aperta e multipla, di correlazione, problemi) e soggettive (orali di tipo tradizionale).   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **TIPO** | **Numero prove**  **primo quadrimestre** | **Numero prove**  **secondo**  **quadrimestre** | | Verifiche orali | 2 | 2 | |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | libro di testo,uso della LIM, DDI,altri testi, fotocopie, ricerche tramite internet, problem solving, role play,simulazione casi aziendali  LIBRI DI TESTO UTILIZZATI  **AUTORI : Cesarano - Esposito - Acampora**  **TITOLO: Strumenti gestionali per il turismo**  **CASA EDITRICE : Zanichelli Vol. B** |