



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“E. Ruffini – D. Aicardi”

Convitto annesso

C.F.: 90051650084 – P.IVA: 00169380086

www.ruffiniaicardi.gov.it

I.P.S.S.A.R. - Via Lungomare 141 – 18018 TAGGIA (IM)

☎ 0184/461082 – 📠 0184/461083 ✉ IMIS00400L@istruzione.it –

pec: IMIS00400L@pec.istruzione.it

I.P.S.A.A. “D.AICARDI” – Strada Maccagnan, 37 – 18038

SANREMO ☎ 0184/502326 📠 0184/507285

I.P.S.C. – I.T.T. – Corso Cavallotti, 92 - 18038 SANREMO –

☎ 📠 0184/541148



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Programmazione quinquennale del DIPARTIMENTO DI DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICO-AZIENDALI

COMPETENZE di BASE per il primo biennio

L'insegnamento delle discipline giuridico-economiche rientra nell'asse storico-sociale, che prevede quali competenze di base la comprensione dei cambiamenti e delle differenze dei tempi storici attraverso il confronto tra epoche e tra aree geografiche e culturali; la collocazione della propria esperienza in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti costituzionali e la comprensione dell'importanza del rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente circostante; l'individuazione delle caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per potersi orientare nel tessuto produttivo del proprio territorio. In particolare, per quanto riguarda le discipline economico-giuridiche, si vogliono sollecitare le seguenti sottocompetenze:

DIRITTO

- utilizzare il linguaggio giuridico essenziale
- Comprendere i concetti fondamentali della disciplina giuridica
- Saper confrontare il diritto con le altre norme, sociali ed etiche
- Confrontare tra loro le diverse forme di Stato e di governo
- Riconoscere i diritti e i doveri fondamentali della persona umana
- Comprendere le funzioni principali degli organi costituzionali italiani e l'assetto istituzionale dell'Unione europea.

ECONOMIA

- Utilizzare il lessico essenziale dell'economia politica
- Comprendere gli elementi teorici di base dell'economia politica
- Individuare nell'economia la scienza delle decisioni di soggetti razionali che vivono in società
- Spiegare i comportamenti individuali e collettivi in chiave economica
- Riflettere sugli interventi più opportuni per favorire uno sviluppo mondiale più equilibrato

Quadro orario del primo anno di Diritto ed Economia: n°2 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
1 L'ORDINAMENTO GIURIDICO	La vita sociale e il diritto; norme sociali e norme giuridiche, fattispecie e statuizione, caratteristiche delle norme giuridiche; diritto	Comprendere la necessità delle norme giuridiche; apprendere il concetto di norma giuridica, individuandone i	Comprendere la necessità sociale delle norme giuridiche nelle organizzazioni sociali; saper distinguere tra fonti di produzione e

	oggettivo e diritto soggettivo, diritto naturale e diritto positivo, diritto privato e diritto pubblico; fonti di produzione e fonti di cognizione, gerarchia delle fonti; entrata in vigore della norma.	caratteri; saper distinguere le partizioni del diritto; comprendere l'importanza della certezza del diritto; apprendere funzione dell'organizzazione gerarchica delle fonti e conoscere la loro procedura di formazione.	fonti di cognizione; conoscere i principi secondo i quali le norme entrano in vigore e perdono efficacia; conoscere la procedura di formazione della legge ordinaria.
I SOGGETTI DEL DIRITTO	Le persone fisiche, la capacità giuridica e la capacità di agire, gli incapaci di agire, le persone giuridiche	Saper distinguere le persone giuridiche da quelle fisiche; apprendere i concetti di capacità giuridica e di agire; conoscere la posizione giuridica degli interdetti, degli inabilitati e dei minori emancipati; distinguere le funzioni del tutore e del curatore; individuare l'importanza delle associazioni e delle fondazioni nella vita sociale	Acquisire i concetti di capacità giuridica e di agire; saper distinguere tra incapaci assoluti e relativi; saper definire la persona giuridica.
LO STATO	Il concetto di Stato e la sua evoluzione storica e giuridica; gli elementi costitutivi dello Stato: popolo, territorio e sovranità; le forme di Stato e le forme di governo.	Acquisire il concetto di Stato, individuando i suoi elementi costitutivi; distinguere tra Stato e nazione, tra popolo e popolazione; individuare nella sovranità dello Stato il collante fondamentale della vita sociale; saper distinguere tra teoria teocratica, teoria legittimista e teoria democratica; distinguere le diverse forme di stato e di governo.	Acquisire il concetto di Stato, individuando i suoi elementi costitutivi; distinguere tra stato e nazione, tra popolo e popolazione; distinguere le diverse forme di Stato.
LA SCIENZA ECONOMICA E I SUOI PRESUPPOSTI	L'oggetto della scienza economica e la sua definizione; i bisogni, i beni, i servizi, ricchezza, patrimonio e reddito; utilità iniziale, marginale e totale	Conoscere i concetti di bisogno, di bene economico e di utilità; distinguere tra loro i vari tipi di bisogni, classificare i beni secondo i loro caratteri; distinguere l'utilità marginale da quella totale, saper padroneggiare le rappresentazioni grafiche in economia	Conoscere i concetti di bisogno, di bene economico e di utilità; distinguere tra loro i vari tipi di bisogni, classificare i beni secondo i loro caratteri, distinguere tra utilità marginale e totale.
IL SISTEMA ECONOMICO	Nozione di sistema economico, i soggetti economici, i meccanismi di funzionamento del sistema economico: flussi reali e flussi monetari.	Acquisire la nozione di sistema economico, conoscerne i soggetti e le rispettive funzioni; individuare i flussi monetari e i flussi reali e saper costruire un circuito economico;	Acquisire la nozione di sistema economico, conoscerne i soggetti e le rispettive funzioni; riconoscere i flussi reali e i flussi monetari.

		saper individuare i modelli economici; valutare in modo autonomo pregi e difetti dei sistemi economici analizzati	
L'OPERATORE FAMIGLIA E L'OPERATORE IMPRESA	Nozione ed elementi che influiscono sul consumo, i consumi degli italiani; nozione di risparmio, impieghi del risparmio; la produzione, i costi di produzione, il diagramma di redditività.	Individuare le principali fonti di reddito delle famiglie, aver presente i fattori che, in diversa misura, influenzano i consumi; saper cosa sia il risparmio e come possa essere produttivamente utilizzato; conoscere il concetto di produzione, sapendone individuare i fattori e la loro remunerazione; conoscere il ruolo dell'impresa nel sistema economico, saper distinguere i costi produttivi fissi da quelli variabili; saper padroneggiare le rappresentazioni grafiche necessarie per rappresentare in modo chiaro i vari fenomeni economici.	Individuare le principali fonti di reddito delle famiglie; aver presente i fattori che influenzano i consumi; saper cosa sia il risparmio e come possa essere produttivamente utilizzato; conoscere il concetto di produzione; conoscere il ruolo dell'impresa nel sistema economico; saper distinguere i costi produttivi fissi da quelli variabili.

Quadro orario del secondo anno di Diritto ed economia n° 2 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
LO STATO E LA SUA EVOLUZIONE COSTITUZIONALE	Elementi costitutivi dello Stato, acquisto della cittadinanza, l'extraterritorialità e l'immunità, soggetto della sovranità e suo contenuto, stato e nazione, popolo e popolazione; caratteristiche dello Stato contemporaneo; percorso storico della Costituzione italiana e studio della sua struttura e dei suoi caratteri.	Conoscere il concetto di Stato, saper illustrare gli elementi costitutivi dello Stato; essere in grado di indicare le fasi di trasformazione dello Stato italiano e saperne individuare le caratteristiche operando confronti; conoscere i principi della pluralità degli organi costituzionali, della divisione dei poteri e dell'uguaglianza giuridica, saper individuare le caratteristiche dello Stato di diritto; conoscere i caratteri della nostra Costituzione, facendoli emergere da un	Conoscere il concetto di Stato, saper illustrare gli elementi costitutivi dello Stato; essere in grado di indicare le fasi di trasformazione dello Stato italiano e saperne indicare le caratteristiche; conoscere i principi della pluralità degli organi costituzionali, della divisione dei poteri e dell'uguaglianza giuridica; conoscere i caratteri della nostra Costituzione.

		confronto con lo Statuto Albertino.	
I PRINCIPI FONDAMENTALI	La repubblica democratica, i diritti inviolabili e i doveri inderogabili, il principio di uguaglianza, il diritto-dovere al lavoro, il decentramento, le minoranze linguistiche, il rapporto tra Stato e Chiesa cattolica, la tutela culturale, scientifica e ambientale, i rapporti internazionali, gli stranieri, il ripudio della guerra; cenni sull'ONU e sull'Unione europea.	Sapere come è strutturata la Costituzione, conoscere i principi fondamentali, dimostrando di aver acquisito competenze nell'uso del linguaggio settoriale, valutare le strategie possibili per consentire la piena realizzazione del principio di uguaglianza e del diritto al lavoro.	Sapere come è strutturata la Costituzione, conoscere e saper commentare i principi fondamentali.
I DIRITTI E I DOVERI DEI CITTADINI	I RAPPORTI CIVILI NELLA COSTITUZIONE: la libertà personale, l'invulnerabilità del domicilio, la libertà e la segretezza della corrispondenza, la libertà di circolare e soggiornare in qualsiasi parte del territorio nazionale, la libertà di riunione e di associazione, la libertà di religione, la libertà di manifestazione del pensiero; I RAPPORTI ETICO-SOCIALI NELLA COSTITUZIONE: la famiglia come soggetto politico e giuridico, parentela e affinità, costruzione di un albero genealogico, il matrimonio e il divorzio, i rapporti tra genitori e figli, l'adozione; I RAPPORTI ECONOMICI NELLA COSTITUZIONE: la retribuzione, la tutela della maternità, la libertà sindacale, il diritto di sciopero; I RAPPORTI POLITICI NELLA COSTITUZIONE: suffragio universale, i caratteri del voto, elettorato attivo e passivo; I DOVERI COSTITUZIONALI: il pagamento delle imposte, la difesa della	Essere in grado di indicare ed esprimere in modo appropriato le libertà contenute nella Costituzione e gli effetti che hanno provocato sull'organizzazione interna del nostro Paese; conoscere i doveri previsti nella Costituzione ed essere in grado di spiegarne le conseguenze etico-sociali; essere in grado di riconoscere la tutela delle diverse forme di libertà civile in Italia, confrontandola con quella applicata in altre epoche storiche; comprendere l'importanza della libertà come componente essenziale dei diritti umani, valutando che essa non può mai prescindere dal rispetto verso gli altri e dal valore dell'uguaglianza; riconoscere la necessità di rispettare specifici limiti nell'esercizio dei propri diritti, in relazione alle esigenze collettive.	Essere in grado di indicare le libertà contenute nella Costituzione; saper usare, anche con l'eventuale aiuto dell'insegnante, il linguaggio appropriato.

	patria, la fedeltà repubblicana.		
L'ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA	IL PARLAMENTO: il bicameralismo perfetto, differenze fra le due camere, il parlamento in seduta comune, le immunità parlamentari, attribuzioni del parlamento, procedure di formazione delle leggi ordinarie e delle leggi costituzionali. IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA: il ruolo, l'elezione, carica e supplenza, le attribuzioni, la responsabilità. LA MAGISTRATURA: funzioni e ordinamento. LA CORTE COSTITUZIONALE: funzioni, attribuzioni e composizione.	Conoscere la struttura dei principali organi costituzionali, i diversi compiti previsti dalla Costituzione come garanzia democratica; saper spiegare il processo di formazione delle leggi e gli aspetti di criticità che evidenziano; saper distinguere le funzioni dei diversi organi dello Stato e valutarne le problematiche e i punti critici connessi al loro ruolo; essere aggiornati sui cambiamenti istituzionali in atto ed essere consapevoli dell'improrogabilità di un assetto adeguato alle nuove esigenze di una società sempre più dinamica e complessa.	Conoscere i principali organi costituzionali dello Stato e i loro diversi compiti previsti dalla Costituzione come garanzia democratica; saper distinguere le funzioni dei diversi organi dello Stato; Essere aggiornati sui cambiamenti in atto.
SCAMBIO MERCATO PREZZO	La divisione del lavoro e lo scambio; il mercato, la domanda in funzione del prezzo del bene, dei prezzi degli altri beni, del reddito del consumatore, l'elasticità della domanda; l'offerta in funzione del prezzo del bene, del prezzo degli altri beni, del prezzo dei fattori produttivi, della tecnologia impiegata nel processo produttivo; il prezzo e l'equilibrio del mercato; le forme di mercato	Comprendere le dinamiche del mercato, con particolare riferimento ai meccanismi di causa/effetto esistenti tra domanda, offerta e prezzi; comprendere le dinamiche concorrenziali nelle forme di mercato esistenti; saper utilizzare in modo appropriato un semplice linguaggio economico; saper padroneggiare le rappresentazioni grafiche relative agli argomenti trattati.	Conoscere le principali norme che regolano lo scambio; conoscere il concetto di produzione e i tipi di produzione; saper rappresentare graficamente la curva di domanda, la curva di offerta e il prezzo di equilibrio del mercato.

Articolazione ENOGASTRONOMIA e SERVIZI di SALA e VENDITA

Profilo d'uscita dello studente dell'ultimo anno

Al termine del corso di studi gli studenti avranno acquisito le competenze tecniche, economiche e normative per intervenire nel ciclo di organizzazione e gestione aziendale relativamente alle filiere dell'enogastronomia. In particolare, saranno in grado di svolgere attività di produzione, commercializzazione e valorizzazione, anche tramite strumenti informatici e conoscenze di web marketing, dei prodotti e servizi enogastronomici, promuovendo le tipicità locali, individuando le nuove tendenze di mercato e applicando le normative relative a sicurezza e tracciabilità.

COMPETENZE di BASE per il secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento attesi sono di seguito elencati:

- Riconoscere le componenti di natura sociale, economica e tecnologica che caratterizzano l'innovazione nei processi dei servizi e che influiscono sull'evoluzione dei bisogni
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento a privacy, sicurezza sui luoghi di lavoro, tracciabilità e igiene degli alimenti
- Capacità di lavorare in equipe per erogare un servizio di qualità
- Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione, commercializzazione e valorizzazione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e ricerca

Quadro orario del terzo anno di **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA: n° 3** RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
	Inserire argomenti	(si possono estrapolare da linee guida ministeriali)	
STRUMENTI OPERATIVI	Rapporti e proporzioni, percentuali e calcolo proporzionale; bisogni pubblici e servizi pubblici, tasse, imposte e contributi, imposte dirette e indirette, pressione tributaria e pressione fiscale globale; l'IVA, la ricevuta fiscale, lo scontrino fiscale; interesse semplice, lo sconto, il montante e il valore attuale.	Saper effettuare calcoli proporzionali e percentuali; effettuare i più comuni calcoli relativi all'IVA; servendosi delle formule appropriate, calcolare interesse, sconto commerciale e sconto mercantile, montante e valore attuale; saper distinguere tra tasse e imposte, tra imposte dirette e indirette e quindi individuare la natura dell'IVA e la sua applicazione alle imprese ristorative.	Saper effettuare i calcoli più elementari relativi alle proporzioni e alle percentuali; risolvere problemi elementari relativi al calcolo dell'interesse, dello sconto commerciale e dello sconto mercantile; saper cogliere la differenza tra tasse e imposte.
I TITOLI DI CREDITO E GLI ALTRI STRUMENTI DI PAGAMENTO	Nozione, caratteristiche e circolazione dei titoli di credito; la cambiale: effetti dell'esecutività, l'imposta di bollo, la cambiale tratta, la cambiale pagherò, i requisiti di forma, la girata, il pagamento e il mancato pagamento, l'azione diretta, l'azione di regresso; gli assegni: assegno bancario, assegno circolare, il pagamento, requisiti di forma; le carte di credito, il bancomat, i bonifici e i girotondi bancari, l'assegno turistico.	Conoscere la natura, i principi generali e la classificazione dei titoli di credito, definire la natura e i requisiti della cambiale e dell'assegno, saper compilare cambiali e assegni; saper usare carte di credito, bancomat e gli altri mezzi di pagamento e le procedure da attivare in caso di smarrimento.	Saper definire e distinguere i vari titoli di credito, essere in grado di compilare un assegno bancario, una cambiale e saper utilizzare una carta di credito e un bancomat.

CARATTERISTICHE DEL MERCATO TURISTICO	<p>Le tendenze emergenti nella società attuale, le nuove tendenze della ristorazione moderna; la funzione di domanda e la funzione di offerta, il prezzo e l'equilibrio del mercato, elasticità, rigidità e anelasticità della domanda; ristorazione e turismo, l'importanza economica del turismo, il turismo enogastronomico.</p>	<p>Individuare e analizzare gli aspetti sociali che influiscono sull'attività delle imprese nel settore turistico; capire quali sono le principali tendenze della ristorazione moderna, individuare le diverse forme di turismo e la loro evoluzione nel tempo, riconoscere gli elementi caratterizzanti del turismo enogastronomico; capire i concetti di domanda e offerta e quali elementi condizionano il loro andamento, sapere utilizzare le rappresentazioni grafiche relative.</p>	<p>Individuare e analizzare gli aspetti sociali che influiscono sull'attività delle imprese turistiche; capire quali sono le principali tendenze della ristorazione moderna, individuare le diverse forme di turismo, riconoscere gli elementi caratterizzanti del turismo enogastronomico; capire i concetti di domanda e offerta e saper utilizzare le rappresentazioni grafiche relative, almeno con l'aiuto dell'insegnante.</p>
L'IMPRESA E LE SOCIETA'	<p>Concetto giuridico di imprenditore, classificazione delle attività imprenditoriali, lo statuto dell'imprenditore commerciale; l'impresa familiare; l'azienda, i suoi segni distintivi e il suo trasferimento; le società di persone e le società di capitali.</p>	<p>Definire i concetti di imprenditore e di impresa, distinguere i vari tipi di imprese, cogliendo gli aspetti normativi peculiari di ciascuna di esse, illustrare gli obblighi fondamentali a cui è sottoposto l'imprenditore commerciale; definire la nozione giuridica di azienda; riconoscere gli elementi caratterizzanti dell'impresa commerciale, distinguendo fra i diversi tipi di società previsti.</p>	<p>Definire i concetti di imprenditore e di impresa, illustrare gli obblighi fondamentali a cui è sottoposto l'imprenditore commerciale; definire la nozione giuridica di azienda; saper cogliere le principali differenze tra società di persone e società di capitali.</p>
OBBLIGAZIONI E CONTRATTI	<p>Obbligazioni: nozione, elementi, adempimento e inadempimento; il contratto: nozione, classificazione, elementi, conclusione, effetti e invalidità.</p>	<p>Definire il concetto di obbligazione, individuare gli elementi costitutivi del rapporto di obbligazione, riconoscere le fonti e le cause di inadempimento; definire il concetto di contratto, conoscerne i criteri di classificazione e gli elementi costitutivi, distinguere le cause di invalidità e saper analizzare il fenomeno della inadempienza contrattuale.</p>	<p>Definire il concetto di obbligazione e i suoi elementi costitutivi; definire il concetto di contratto e saper indicare i suoi elementi costitutivi, saper indicare quando il contratto è invalido.</p>
I SINGOLI CONTRATTI	<p>Il contratto di vendita: definizione, obblighi del venditore e obblighi del compratore; il contratto di franchising;</p>	<p>definire i caratteri essenziali e gli effetti giuridici del contratto di vendita, analizzare i caratteri, la funzione e le</p>	<p>Saper distinguere tra contratti tipici e atipici, saper dare una definizione dei vari contratti proposti,</p>

	definizione, obblighi del franchisor e obblighi del franchisee; il leasing: leasing operativo e leasing finanziario; catering: nozione, comparti, servizi; il banqueting: nozione, servizio, le figure professionali:	modalità operative dei contratti atipici proposti: leasing, franchising, catering e banqueting, riconoscere le specifiche figure professionali del banqueting.	riconoscere le specifiche figure professionali del banqueting.
--	---	--	--

Quadro orario del quarto anno di Diritto e Tecnica amministrativa: n 5 ore settimanali

I RISULTATI di APPRENDIMENTO vengono declinati come di seguito

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Il mercato della ristorazione	Caratteristiche della Domanda e Offerta di servizi ristorativi; I principali trend nel settore della ristorazione (Rapporto Fipe 2015) L'articolazione dell'Offerta dei servizi ristorativi: ristorazione commerciale e collettiva; I contratti di ristorazione, banqueting e catering	Individuare gli elementi che determinano i trend del mercato della ristorazione Riconoscere gli elementi tecnico giuridici fondamentali delle imprese ristorative	Conoscere le caratteristiche principali del mercato della ristorazione Conoscere le diverse tipologie di imprese ristorative, anche in termini di forma giuridica di esercizio dell'attività, e l'iter procedurale di costituzione
L'impresa ristorativa	L'iter costitutivo dell'impresa ristorativa. Lo statuto dell'imprenditore commerciale; Le forme giuridiche di esercizio dell'impresa	Conoscere obblighi e responsabilità connesse all'esercizio di un'attività imprenditoriale	Conoscere obblighi e responsabilità connesse all'esercizio di un'attività imprenditoriale
Le risorse umane	Concetto di organizzazione aziendale e principali teorie organizzative; La struttura organizzativa e l'organigramma dell'impresa ristorativa; La normativa sul lavoro e i principali contratti di lavoro subordinato; Il costo del lavoro e gli	Comprendere il funzionamento organizzativo di un'attività imprenditoriale. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori Riconoscere diritti e doveri relativi al	Conoscere i concetti di organizzazione, efficienza e produttività ed individuare gli elementi che ne sono alla base. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e i

	elementi della busta paga; Aspetti giuridici relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro	rapporto di lavoro e saper utilizzare i principali contratti di lavoro Capacità di lettura basilare di una busta paga e di individuazione degli elementi che determinano il costo del lavoro per l'imprenditore	principali contratti di lavoro Capacità di lettura basilare di una busta paga
L'impresa turistico-ristorativa: le risorse tecniche e finanziarie	Patrimonio sotto l'aspetto qualitativo Forme di finanziamento aziendale. L'articolazione del sistema finanziario e il ruolo degli intermediari creditizi; i principali contratti bancari: conto corrente, mutuo e leasing L'equilibrio finanziario della gestione e il prospetto del patrimonio e l'inventario	Predisporre un prospetto degli investimenti e finanziamenti Riconoscere attori e i ruoli del sistema finanziario Individuare le diverse forme di finanziamento in relazione agli equilibri della gestione	Predisporre un prospetto degli investimenti e finanziamenti Riconoscere attori e i ruoli del sistema finanziario Conoscere le diverse forme di finanziamento e le condizioni di equilibrio finanziario della gestione
Aspetti gestionali delle imprese ristorative	Le operazioni di gestione, il principio di competenza, la formazione del reddito d'esercizio: il conto economico	Conoscere le diverse operazioni di gestione e le variazioni che ne derivano in termini di patrimonio e reddito; il principio di competenza e la formazione del bilancio di esercizio. Interpretazione dei dati del bilancio	Concetti di gestione, patrimonio e reddito Capacità di determinazione quantitativa di patrimonio e reddito Capacità di lettura di un semplice bilancio d'esercizio

Quadro orario del quinto anno di DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA: n° 5 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
L'analisi di bilancio e il controllo di gestione	Il bilancio civilistico Gli indici di analisi economica, patrimoniale e finanziaria L'analisi dei costi e dei ricavi	Analizzare il bilancio di un'azienda ristorativa mediante i principali indici di natura patrimoniale finanziaria ed economica;	Conoscere i principali indici di natura patrimoniale, finanziaria ed economica per analizzare il bilancio d'esercizio

	Le tecniche per la determinazione del prezzo di vendita: break even analysis e Food & Beverage cost	Classificare i costi aziendali, analizzarne il rapporto con i ricavi; Calcolare il costo del servizio; Determinare il prezzo di vendita in linea con l'equilibrio gestionale	Classificare i costi aziendali Calcolare il Food & Beverage Cost Calcolare il prezzo di vendita in linea con l'equilibrio gestionale
Le filiere enogastronomiche	Abitudini alimentari ed economia del territorio; Concetto di filiera agroalimentare ed enogastronomica; I prodotti agroalimentari: il Km0 e le relative modalità di commercializzazione, Qualità e Sicurezza, Tracciabilità e Certificazione "Farm to Fork", Marchi di Qualità, il Total Quality Management e le certificazioni ISO	Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; Individuare, ai fini di una corretta valorizzazione dei prodotti, gli aspetti relativi alla qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti agroalimentari	Conoscere le abitudini alimentari del territorio, il concetto di filiera agroalimentare, modalità di commercializzazione dei prodotti a Km0 e aspetti normativi relativi a Qualità Sicurezza e Tracciabilità dei prodotti agroalimentari
L'enogastronomia come settore del mercato turistico	Il mercato turistico, trend della Domanda e Offerta; il turismo come fenomeno economico e i principali indicatori; il turismo enogastronomico come declinazione del turismo culturale	Individuare e analizzare gli aspetti che influiscono sull'attività delle imprese nel settore turistico; riconoscere gli elementi caratterizzanti il turismo enogastronomico; sapere utilizzare le rappresentazioni grafiche relative.	Individuare trend e peculiarità del mercato del turismo enogastronomico
Il marketing e il webmarketing	Marketing strategico e operativo; le leve del marketing mix; il web marketing nella ristorazione	Redigere un semplice piano di marketing Utilizzare le tecniche di commercializzazione e dei prodotti turistici ristorativi con particolare attenzione agli strumenti digitali	Individuare le leve del marketing mix, le principali strategie di marketing e gli strumenti del web marketing
La progettazione di un' iniziativa imprenditoriale: pianificazione e programmazione	Pianificazione strategica Business plan: contenuti e analisi economica finanziaria Programmazione aziendale Budget	Distinguere le dimensioni della pianificazione e programmazione aziendale Redigere un semplice business plan nei suoi contenuti essenziali Conoscere la logica di predisposizione del budget d'esercizio	Individuare struttura e funzioni del piano di business e del budget d'esercizio

Profilo d'uscita dello studente dell'ultimo anno

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
5. Conoscere la struttura delle Agenzie di Viaggio e dei Tour Operator, le leggi relative al contratto di viaggio e ai diritti dei viaggiatori

COMPETENZE di BASE per il secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento attesi sono di seguito elencati:

- Riconoscere le componenti di natura sociale, economica e tecnologica che caratterizzano l'innovazione nei processi dei servizi e che influiscono sull'evoluzione dei bisogni
- Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione, commercializzazione e valorizzazione di servizi e prodotti turistici e ristorativi
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e ricerca
- Conoscere le caratteristiche della domanda e offerta turistica
- Conoscere le caratteristiche delle imprese turistico e delle agenzie di viaggi
- Conoscere la struttura delle imprese individuali e delle società
- Conoscere le fonti di finanziamento necessarie all'impresa turistico alberghiera
- Conoscere la struttura patrimoniale e contabile della azienda
- Conoscere l'importanza della programmazione aziendale e della stesura del Budget
- Aver acquisito l'importanza del marketing nella programmazione aziendale,

Quadro orario del terzo anno di DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA : nell'anno 2016/2017 la classe terza di accoglienza turistica come indirizzo del secondo biennio non è stata attivata pertanto non si provvede ad indicare la programmazione

Quadro orario del quarto anno di DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA n° ore settimanali 6

RISULTATI di APPRENDIMENTO

Una prima parte dell'anno viene dedicata ad approfondire argomenti previsti nella programmazione di terza solamente per quanto riguarda le caratteristiche del mercato turistico e per quanto concerne la struttura dell'impresa e delle società

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
CARATTERISTICHE DEL MERCATO TURISTICO	Le tendenze emergenti nella società attuale, le nuove tendenze della ristorazione moderna; la funzione di domanda e la funzione di offerta, il prezzo e l'equilibrio del mercato, elasticità, rigidità e anelasticità della domanda; ristorazione e turismo, l'importanza economica	Individuare e analizzare gli aspetti sociali che influiscono sull'attività delle imprese nel settore turistico; capire quali sono le principali tendenze della ristorazione moderna, individuare le diverse forme di turismo e la loro evoluzione nel tempo, riconoscere gli	Individuare e analizzare gli aspetti sociali che influiscono sull'attività delle imprese turistiche; capire quali sono le principali tendenze della ristorazione moderna, individuare le diverse forme di turismo, riconoscere gli elementi caratterizzanti del turismo

	del turismo, il turismo enogastronomico.	elementi caratterizzanti del turismo enogastronomico; capire i concetti di domanda e offerta e quali elementi condizionano il loro andamento, sapere utilizzare le rappresentazioni grafiche relative.	enogastronomico; capire i concetti di domanda e offerta e saper utilizzare le rappresentazioni grafiche relative, almeno con l'aiuto dell'insegnante.
L'IMPRESA E LE SOCIETA'	Concetto giuridico di imprenditore, classificazione delle attività imprenditoriali, lo statuto dell'imprenditore commerciale; l'impresa familiare; l'azienda, i suoi segni distintivi e il suo trasferimento; le società di persone e le società di capitali.	Definire i concetti di imprenditore e di impresa, distinguere i vari tipi di imprese, cogliendo gli aspetti normativi peculiari di ciascuna di esse, illustrare gli obblighi fondamentali a cui è sottoposto l'imprenditore commerciale; definire la nozione giuridica di azienda; riconoscere gli elementi caratterizzanti dell'impresa commerciale, distinguendo fra i diversi tipi di società previsti.	Definire i concetti di imprenditore e di impresa, illustrare gli obblighi fondamentali a cui è sottoposto l'imprenditore commerciale; definire la nozione giuridica di azienda; saper cogliere le principali differenze tra società di persone e società di capitali.
Il mercato della ospitalità alberghiera	Caratteristiche della Domanda e Offerta di servizi dell'offerta dell'ospitalità;	Individuare gli elementi che determinano i trend del mercato della ricettività Riconoscere gli elementi tecnico giuridici fondamentali delle imprese alberghiere	Conoscere le caratteristiche principali del mercato della ricettività Conoscere le diverse tipologie di imprese alberghiere, anche in termini di forma giuridica di esercizio dell'attività, e l'iter procedurale di costituzione
L'IMPRESA ALBERGHIERA	La classificazione in Italia delle imprese ricettive Le leggi quadro e l'importanza delle Regioni in ambito legislativo turistico	Conoscere le differenze delle classificazioni in stelle delle differenti strutture ricettive Le catene alberghiere I fattori di rischio del servizio dell'ospitalità	Conoscere obblighi e responsabilità connesse all'esercizio di un'attività alberghiera
LE IMPRESE DI VIAGGIO	Iter costitutivo delle imprese di viaggi Le necessarie autorizzazioni Caratteristiche delle imprese di viaggi :	Le differenze fra agenzie dettaglianti , tour organizer, tour operator . Il contratto di viaggio	Conoscere le caratteristiche delle agenzie di viaggi e della loro costituzione. Conoscere il contratto di viaggio ed i diritti dei viaggiatori che comprano un pacchetto turistico

RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
IL PATRIMONIO AZIENDALE	Conoscenza della struttura del patrimonio aziendale: la struttura del conto patrimoniale a sezioni contrapposte. Concetto di patrimonio lordo e netto Le attività e le passività ed il capitale netto I criteri di formazione di un bilancio	L'alunno deve essere in grado di comprendere il significato di una struttura patrimoniale . Deve leggere e commentare le varie voci del bilancio di una ditta. Capire le differenze fra immobilizzazioni e attivo circolante. Passività a breve medio e lungo termine.	Conoscere nelle linee minimali e fondamentali la struttura contabile di un bilancio patrimoniale
I COSTI ED I RICAVI	Conoscere la classificazione dei costi e dei ricavi. Le differenze fra costi fissi e variabili, diretti ed indiretti, d'esercizio e pluriennali Il break even point	Riuscire ad applicare le conoscenze teoriche in casi pratici nella determinazione del costo complessivo utile al fine della determinazione del prezzo di vendita Calcolare il punto di equilibrio	Conoscere le differenze fra costi fissi e variabili . Calcolare il break even point. Determinare il costo complessivo a livello teorico
LE FONTI DI FINANZIAMENTO	Fonti interne ed esterne . conoscere le caratteristiche delle fonti interne ed esterne. Conoscere le varie tipologie di fonti esterne: credito ordinario bancario , leasing, factoring,	Riuscire a capire quali sono le forme di finanziamento più adatte in relazione al tipo della impresa turistica . capire l'equilibrio fra fonti interne ed esterne e fra la durata degli investimenti e dei finanziamenti	Differenze fra fonti interne ed esterne . equilibrio fra fonti interne ed esterne
LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE	Conoscere le fasi della programmazione e le caratteristiche delle varie fasi. Il business plan: la programmazione strategica	Conoscere l'importanza delle fasi della programmazione e capire che senza programmazione l'azienda è destinata ad un sicuro fallimento Differenze fra programmazione a breve (budget) , medio termine e strategica (lungo termine)	Sapere le fasi della programmazione aziendale Conoscere l'importanza della fase del controllo della programmazione
IL BUDGET	Vari tipi di budget e vari sistemi di formazione del budget	Budget formulato secondo il criterio storico, secondo il metodo dello zero base budget, secondo i costi standard	Importanza del budget nell'ambito di una impresa turistica
IL MARKETING	Conoscenza del marketing. Evoluzione del marketing.	Saper applicare le conoscenze acquisite alle imprese turistiche	Conoscere le fasi del marketing mix.

	Le 5 P: fasi del marketing. Il marketing MIX Il marketing Integrato: privato e pubblico Il ciclo di vita del prodotto	alberghiero ed alle agenzie di viaggi. Capire che senza una adeguata politica di marketing non è possibile gestire una azienda alberghiera in modo ottimale	Conoscere il ciclo di vita del prodotto
--	--	--	--

Luogo e data

I docenti

Il presente documento è stato redatto

Per il primo biennio e terzo anno dal Prof. Filippi

Per il quarto e quinto anno articolazione enogastronomia e servizi di sala dalla Prof.ssa Antenucci

Per il quarto e quinto anno articolazione accoglienza turistica dal Prof. Stella

(firmano tutti i docenti della materia)