

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Classi Quinte

Enogastronomia

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Gestione, bilancio e analisi di bilancio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli schemi del bilancio d'esercizio - Lo Stato Patrimoniale civilistico e riclassificato fonti-impieghi; - Il Conto economico civilistico - I principali indici patrimoniali, finanziari ed economici - Interpretazione dei risultati <p>L'analisi dei costi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Richiami al concetto di costo e principali classificazioni: costi di esercizio e pluriennali, costi fissi e variabili, costi specifici (diretti) e costi comuni e generali (indiretti) - Gli oneri figurativi e il profitto d'impresa 	<p>Saper interpretare e calcolare dati derivanti dal bilancio e dalla sua rielaborazione in ottica prospettica; Promuovere strategie e soluzioni alla luce dei risultati ottenuti</p> <p>Comprendere e individuare i vari costi di gestione cercando di migliorare l'efficacia e l'efficienza aziendale e saper prendere decisioni inerenti</p>	<p>Saper apprendere in modo costruttivo la realtà economica attraverso una motivazione allo studio legata alla realtà complessa dei fenomeni, alla loro evoluzione e quindi contestualizzazione. Saper individuare e interpretare i fenomeni economici applicando opportunamente la normativa di settore.</p>

<p>- La graduale formazione del costo: costo primo, costo complessivo e costo economico-tecnico</p> <p>- L'analisi del punto di equilibrio. Determinazione della quantità di equilibrio con formula e rappresentazione grafica del BEP (break even point)</p> <p>- La determinazione del prezzo di vendita col metodo del full costing (costo economico-tecnico + mark-up) e del food costing</p> <p>Le norme che regolano l'attività ristorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - pratiche amministrative e requisiti dell'imprenditore per l'avvio dell'impresa - la normativa di riferimento: la privacy, la sicurezza sul lavoro, la sicurezza alimentare <p>I contratti di settore:</p> <p>il contratto ristorativo; il banqueting, il catering.</p> <p>Le catene alberghiere e ristorative: gruppi di imprese ed espansione tramite il franchising</p> <p>Il marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di marketing - Micromarketing, macromarketing e marketing territoriale integrato - Il piano di marketing di un'impresa 	<p>Saper interpretare e svolgere le procedure necessarie all'avvio delle imprese di settore, avere consapevolezza della normativa da rispettare nello svolgimento dell'attività</p> <p>Riconoscere le norme che disciplinano il settore turistico, saper interpretare le tendenze e le necessità delle imprese turistiche</p> <p>Saper promuovere l'immagine e la mission dell'impresa; saper utilizzare modelli, matrici per capire la tendenza del mercato e dell'impresa coinvolta; saper interpretare i dati raccolti dalle varie analisi</p>	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - Le ricerche di mercato: definizione, ricerche quantitative e motivazionali, metodi - Analisi del mercato della domanda, segmentazione della domanda e definizione del target group - Analisi della concorrenza - Analisi della situazione interna con calcolo della quota di mercato potenziale e reale e definizione del posizionamento dell'impresa - L'analisi SWOT - Obiettivi di marketing e ciclo di vita del prodotto - Le quattro P nelle strategie di marketing: <i>product, price, place, promotion</i> - Il controllo e la valutazione dei risultati <p>La pianificazione, la programmazione e il controllo</p> <ul style="list-style-type: none"> - La programmazione aziendale e il suo scopo - Definizione di vision e mission - Le fasi e i tempi della programmazione - La pianificazione aziendale al momento dell'impianto: il business plan - Parte descrittiva del business plan: presentazione del progetto, analisi del contesto esterno, analisi del contesto interno e definizione delle strategie <ul style="list-style-type: none"> - Parte numerica del business plan: piano degli investimenti, preventivo finanziario ed economico 	<p>Saper impostare il business plan come strumento di pianificazione; saper impostare la progettualità in ambito imprenditoriale; saper programmare l'attività d'impresa redigendo il budget e analizzarne i risultati ai fini del perseguimento dei risultati attesi</p>	<p>Saper applicare i principi giuridici costituzionali alla vita reale;</p>
--	---	---

<p>- Il budget: lo strumento della programmazione, i budget settoriali e il budgetary control</p> <p>Percorsi di cittadinanza responsabile e Costituzione</p> <p>- La nascita della Costituzione Italiana</p> <p>- I principi fondamentali: art. 1, 2, 3, 4 e 9</p> <p>- La responsabilità nella Costituzione e i doveri dei cittadini. Gli articoli 52, 53 e 54.</p> <p>- I diritti dei cittadini: diritti civili, sociali ed economici</p> <p>- La nascita della Unione Europea (al momento ancora da svolgere)</p> <p>- Istituzioni della UE: il Parlamento europeo, la Commissione europea e il Consiglio dell'UE</p>	<p>comprendere la realtà politica ed economica italiana ed europea</p>	

OBIETTIVI EQUIPOLLENTI
Conoscere i concetti principali del programma adattati alle capacità dei singoli alunni come da Pei
TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI
DTA enogastronomia sala e vendita - Fantozzi / De Luca vol. 3
METODOLOGIE
Lezione frontale lezione partecipata
CRITERI DI VALUTAZIONE
Vengono allegati griglie di valutazione
STRUMENTI DI VERIFICA
Verifiche orali . scritte strutturate semi-strutturate
ATTIVITÀ DI RECUPERO
Attività di recupero in itinere ed eventuali corsi di recupero

--	--

Dipartimento materie giuridico ed economiche