ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO DI ROVERETO E LEVICO TERME

Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN) - tel. 0464439164 - fax. 0464435851 - email: ifpa @scuole.provincia.tn.it

–

DIPARTIMENTO di

STUDI ECONOMICI/STT- ECONOMIA

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F. 2018/2019

Sede di Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTE:
TERESA PAPA

STUDI ECONOMICI, SOCIALI E TERRITORIALI DEL TURISMO

CLASSI 3^{e}

A_O

COORDINATORE DIPARTIMENTO: SILVIA MARCHETTI

A.F. 2018/2019 - DIPARTIMENTO di STUDI ECONOMICI/STT- ECONOMIA.

MATERIA: STUDI ECONOMICI, SOCIALI E TERRITORIALI DEL TURISMO -"SESTT"

CLASSE III

Per il Settore Servizi a Indirizzo Alberghiero della Ristorazione, l'insegnamento dell'Economia del Turismo, al termine del percorso triennale, concorre a mettere lo studente in grado di:

- **E.1.** Riconoscere che il proprio lavoro si inserisce in un processo complesso, individuando le linee generali e le componenti fondamentali che ne hanno determinato l'evoluzione;
- **E.2.** -Contribuire creativamente all'erogazione di servizi personalizzati tenendo conto delle differenze culturali, dell'ambiente di lavoro e della domanda e dei bisogni del consumatore;
- **E.3.** -Intervenire nelle diverse fasi e livelli dei processi tipici del settore, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di elaborazione e sviluppo, documentazione e controllo, nel rispetto dei disciplinari previsti e dei livelli di qualità richiesti;

e nello specifico a:

- Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.

COMPETENZE SPECIFICHE DA SVILUPPARE NEL TERZO ANNO:

- **A. -Cogliere le caratteristiche, il valore e le potenzialità degli aspetti geografici, culturali e ambientali del territorio per una loro fruizione e valorizzazione ai fini turistici;**
- **B. -Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri;**

CONOSCENZE ESSENZIALI	ABILITÀ
C.1 Elementi base di statistica	**A.1** Identificare i sistemi di comunicazione e di trasporto del territorio
C.2 Fonti statistiche, cartografiche e bibliografiche	**A.2** Identificare le testimonianze di interesse culturale del territorio quali fattori di attrazione turistica
C.3 Principali tradizioni culturali locali	**A.3** Individuare gli effetti delle attività turistiche sul territorio
C.4 Reti di trasporto urbane ed extra-urbane	**A.4** Utilizzare fonti cartografiche e bibliografiche sia cartacee che digitali
C.5 Attività autonome/imprenditoriali di settore in Trentino: modalità e opportunità di avvio	**A.5** Utilizzare fonti e dati statistici
C.6 Elementi fondamentali di legislazione e di contrattualistica del lavoro	**A.6** Cogliere le caratteristiche principali del mercato del lavoro, con particolare riferimento a quello locale
C.7 Mercato del lavoro e sue caratteristiche	**A.7** Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti
C.8 Normativa specifica del settore turistico	**A.8** Identificare le modalità e le opportunità attraverso cui l'intrapresa diventa impresa
C.9 Tipologie, struttura e contenuti dei contratti di lavoro nel settore turistico	**A.9** Individuare e orientarsi nella normativa di settore
C.10 Figure professionali del settore turistico e relativa normativa	**A.10** Vincoli ed opportunità che caratterizzano il rapporto di lavoro del personale che opera nel settore turistico
C.11 Soggetti che operano nel settore turistico, compiti e funzioni delle istituzioni locali nei rapporti con le imprese	**A.11** Identificare le diverse tipologie di contratti di lavoro del settore turistico
	A.12 Distinguere le tipologie di professioni turistiche e la disciplina cui sono sottoposte
	A.13 Individuare i soggetti pubblici o privati che operano nel settore turistico

Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN) - tel. 0464439164 - fax. 0464435851 - email: ifpa.rovereto@scuole.provincia.tn.it

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE: - H.62. PROVE S/O

Per ogni modulo verrà effettuata almeno una verifica scritta e/o orale.

Nella valutazione degli elaborati e nei colloqui orali si terrà conto:

- delle conoscenze e competenze acquisite
- dei progressi rispetto ai livelli di partenza
- dell'impegno e della partecipazione

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DESCRIZIONE DEI CRITERI	VALUTAZIONI	VOTO IN DECIMI
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, sa elaborare ed applicare autonomamente le conoscenze e valutare in modo critico contenuti e procedure, esposizione sicura e personale.	**OTTIMO**	**10**
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, la preparazione è precisa, sa applicare autonomamente le conoscenze e valutare procedure, esposizione sicura e corretta.	**DISTINTO**	**9**
L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi, la preparazione è precisa, si sforza di offrire contributi personali, esposizione corretta	**BUONO**	**8**
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti con impegno costante e interesse, l'argomentazione è lineare e l'esposizione per lo più corretta	**DISCRETO**	**7**
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti in modo semplice e senza particolari elaborazioni personali l'argomentazione è lineare e l'esposizione è generalmente corretta.	**SUFFICIENTE**	**6**
Conoscenza incompleta e insicura degli argomenti fondamentali. Pur avendo acquisito parziali abilità l'alunno non sa utilizzarle in modo autonomo e commette errori. Esposizione incerta e non lineare. Le carenze indicate non sono però di gravità tale da impedire con un impegno adeguato un recupero completo della preparazione.	**INSUFFICIENTE**	**5**
Conoscenza estremamente frammentaria o del tutto inesistente. L'alunno non svolge neppure prove semplici. Non è in grado di esporre nessun argomento. Le carenze sono talmente profonde da poter pregiudicare il proseguimento degli studi.	**GRAVEMENTE INSUFFICIENTE**	**4-0**

MODULO 1 SESTT	IL MERCATO TURISTICO			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; LAVORI DI GRUPPO; LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI CON L'UTILIZZO DEL COMPUTER			**Periodo: SETTEMBRE/NOVEMBRE - H. 15**
Obiettivi Minimi	**COMPETENZE**	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**ARTICOLAZIONE IN UNITÀ DIDATTICHE**
• Conoscere il concetto di mercato turistico; • Conoscere gli elementi che influenzano la domanda e l'offerta turistica; • Interpretare semplici grafici.	• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	• Il turismo • La domanda e l'offerta turistica • Il mercato turistico	• 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 turistica di un territorio • Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti	**LEZIONE.1. Il turismo** Chi è il turista? Che cos'è il turismo? Che cosa si intende per turismo attivo? Che cos'è il turismo produttivo? Che cosa si intende per turismo passivo? **LEZIONE.2. La domanda turistica** Che cos'è il bisogno turistico? Che cos'è la domanda turistica? Come si effettua l'analisi della domanda turistica? **LEZIONE.3. L'offerta turistica** Da che cosa è formato un prodotto turistico? Che cos'è l'offerta turistica? Come si effettua l'analisi dell'offerta turistica? **LEZIONE.4. Il mercato turistico** Quali sono gli elementi che compongono il mercato turistico? Quali sono le caratteristiche della domanda nel mercato turistico? Quali sono le caratteristiche dell'offerta nel mercato turistico? Quali sono le caratteristiche dell'offerta nel mercato turistico?

MODULO 2 SESTT	LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; LAVORI DI GRUPPO; LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI CON L'UTILIZZO DEL COMPUTER			**Periodo: DICEMBRE/FEBBRAIO – H.25**
Obiettivi Minimi	**COMPETENZE**	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**ARTICOLAZIONE IN UNITÀ DIDATTICHE**
• Conoscere le forme giuridiche delle strutture organizzative del settore di riferimento; • Conoscere le tecniche principali per interpretare le fasi del controllo gestionale;	• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	• Attività economica • Aziende e sue tipologie • Soggetti interni ed esterni all'azienda • Forme giuridiche d'impresa • Soggetto giuridico e soggetto economico • Operazioni di gestione • Equilibrio monetario ed economico • Patrimonio e Situazione patrimoniale	• Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica • Individuare le operazioni della gestione aziendale • Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale	**LEZIONE.1. L'attività economica e l'azienda** Quali sono gli elementi che costituiscono un'azienda? Che cos'è l'attività economica? Come può essere l'attività economica di produzione? Come possono essere classificate le aziende? **LEZIONE.2. La forma giuridica dell'impresa** Che cos'è la forma giuridica dell'impresa? Quale forma giuridica possono assumere le imprese? Chi è il soggetto giuridico dell'impresa? Chi è il soggetto economico dell'impresa? Su quali criteri si basa la scelta della forma giuridica dell'impresa? Che cosa si intende per localizzazione dell'impresa? **LEZIONE.3. La gestione dell'impresa** Che cos'è la gestione dell'impresa? Quando l'impresa è in equilibrio monetario? Che cosa sono i ricavi e i costi? Quando l'impresa è in equilibrio economico? Che cos'è il patrimonio dell'impresa? Che cos'è la Situazione patrimoniale?

MODULO 3 SESTT	CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE				
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; LAVORI DI GRUPPO; LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI CON L'UTILIZZO DEL COMPUTER			**Periodo: FEBBRAIO/MAGGIO H.22**	
Obiettivi Minimi	**COMPETENZE**	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**ARTICOLAZIONE IN UNITÀ DIDATTICHE**	
• Conoscere gli elementi della contabilità dei costi nella produzione alimentare; • Conoscere gli elementi principali della struttura organizzativa di riferimento; • Conoscere gli elementi principali della normativa della struttura di riferimento; • Conoscere i dati contabili dell'impresa ristorativa	•Utilizzare le tecniche di commercializzazione, informazione e intermediazione turistico-alberghiera •Documentare le attività relative a situazioni professionali • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste della clientela • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche •Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera	• L'organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa • La gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa • La documentazione delle operazioni di gestione	• Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori • Applicare la normativa nei contesti di riferimento • Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorativo • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa • Redigere la contabilità di settore	**LEZIONE.1. Le imprese ricettive** Quali servizi offrono le imprese ricettive? Quali sono le imprese ricettive alberghiere? Quali sono le imprese ricettive extra-alberghiere Qual è la struttura organizzativa delle imprese ricettive? **LEZIONE.2. La gestione delle imprese ricettive** Come si determina il prezzo dei servizi ricettivi? Che cos'è i ciclo cliente? Come avviene la prenotazione? Quali operazioni si effettuano all'arrivo? Come si registrano le operazioni compiute durante il soggiorno? Quali documenti si emettono al momento della partenza?	**LEZIONE.3. Le imprese Ristorative** Quali attività svolgono le imprese ristorative? Quali sono le imprese della ristorazione commerciale? Quali sono le imprese della ristorazione collettiva? Qual è la struttura organizzativa delle imprese ristorative? **LEZIONE.4. La gestione delle imprese ristorative** Quali sono le caratteristiche della gestione delle imprese ristorative? Come si documentano le operazioni del magazzino? Come si documentano le operazioni dei settori cucina e sala? L'analisi dell'andamento della gestione Che cosa sono gli indici di gestione? Quali sono gli indici calcolati delle imprese ricettive? Quali sono gli indici calcolati delle imprese ristorative?