Università Mercatorum
Università telematica delle Camere di Commercio Italiane

PROGRAMMA DEL CORSO DI ECONOMIA E MANAGEMENT PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ

SETTORE SCIENTIFICO

SECS-P/07

CFU

8

OBIETTIVI

Il corso si propone di fornire agli studenti strumenti manageriali per la comprensione delle dinamiche economiche e finanziarie dell'impresa e per l'effettuazione delle principali operazioni contabili. In particolare il programma di insegnamento consentirà allo studente di avere una panoramica approfondita del funzionamento dell'azienda e delle principali strategie da essa poste in essere, con particolare riferimento alle imprese del comparto enogastronomico e alle imprese ricettive.

Lo studente acquisirà conoscenze di base sulla tipologie di imprese, sulla loro governance, sui principali documenti contabili e sulle problematiche connesse alla rilevazione contabile di costi, ricavi, investimenti.

MODALITÀ DI ESAME ED EVENTUALI VERIFICHE DI PROFITTO IN ITINERE

Lo studente per superare l'esame può scegliere di effettuare l'esame orale presso la sede dell'Ateneo o la prova scritta in tutte le sedi di Italia, ivi compreso Roma. Il test finale si compone di 31 domande a risposta multipla con 4 possibili risposte.

Le domande di esame siano esse orali o scritte, coerentemente con i risultati di apprendimento attesi, sono finalizzate a misurare la preparazione acquisita in relazione a: - Conoscenza e capacità di comprensione attraverso domande sul programma del corso. - Capacità di applicare conoscenza e comprensione attraverso domande specifiche che consentano la valutazione rispetto a casi concreti. 41 - Autonomia di giudizio attraverso domande che presuppongano la valutazione autonoma in ordine alla scelte da compiere.

Gli esercizi e gli elaborati di Didattica erogativa consentono invece di verificare i risultati di apprendimento raggiunti rispetto alle abilità comunicative e alla capacità di apprendimento.

Modalità di iscrizione e di gestione dei rapporti con gli studenti

L'iscrizione e i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette sia l'iscrizione

ai corsi sia la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico, la comunicazione con il docente. E' previsto un tutor che supporterà gli studenti durante il corso.

Attività di didattica erogativa (DE) +

- 48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione; Totale 48 ore

Attività di didattica interattiva (DI)

- Redazione di un elaborato
- Partecipazione a una web conference
- Svolgimento delle prove in itinere con feedback
- Svolgimento della simulazione del test finale

Totale 8 ore

Attività di autoapprendimento

- 144 ore per lo studio individuale

Libro di riferimento

- Tiscini R. Fiori G., Economia aziendale, Padova, Egea 2014

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende fornire le conoscenze utili per comprendere gli aspetti principali dell'economia aziendale, con particolare riferimento alle strutture ricettive e agroalimentari. Specifica attenzione è dedicata alla definizione e al funzionamento dell'impresa dal punto di vista organizzativo e strategico. Attraverso lo studio di queste tematiche lo studente sarà in grado di comprendere le dinamiche d'impresa e le modalità di contabilizzazione delle operazioni di gestione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il corso, anche attraverso l'analisi di casi di studio, è finalizzato a fornire strumenti di analisi e valutazione delle imprese nonché capacità di rilevare operazioni contabili al fine della redazione del bilancio di esercizio.

Autonomia di giudizio

Attraverso le competenze acquisite, lo studente potrà migliorare la propria capacità di giudizio e di proposta in relazione alla comprensione dei fenomeni aziendali ed alle varie fattispecie di rilevazione contabile.

Abilità comunicative

La presentazione dei profili tecnici connessi alla gestione d'impresa e alle scelte d'investimento, sarà svolta in modo da consentire l'acquisizione della padronanza di un linguaggio tecnico e di una terminologia specialistica adeguati. Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali che scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva (con

la redazione di elaborati da parte dello studente) e i momenti di videoconferenza attivati, ivi compreso la prova finale di esame.

Capacità di apprendimento

La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni operative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l’effettiva comprensione degli argomenti trattati. La capacità di apprendimento sarà anche stimolata da supporti didattici integrativi (casi di studio, articoli e quotidiani economici) in modo da sviluppare le capacità applicative.

PROGRAMMA DIDATTICO

MODULO 1: BASI DI ECONOMIA AZIENDALE E START-UP D'IMPRESA

1 - PRESENTAZIONE

2 - INTRODUZIONE AL CORSO DI ECONOMIA E MANAGEMENT PER L'ENOGASTRONOMIA E L OSP...

3 - INTRODUZIONE ALL'AZIENDA

4 - L'AZIENDA - CONCETTI BASE

5 - TEORIA DELL'IMPRESA - ESISTENZA E CONFINI

6 - TEORIA DELL'IMPRESA - OBIETTIVI DELLE IMPRESE

7 - ASSETTI ISTITUZIONALI - FASE DI START-UP E FORMA GIURIDICA

8 - ASSETTI ISTITUZIONALI - LA CORPORATE GOVERNANCE

9 - I MODELLI DI GOVERNANCE

10 - L'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

11 - LA STRUTTURA SEMPLICE E LA STRUTTURA FUNZIONALE

12 - LA STRUTTURA DIVISIONALE E LA STRUTTURA MATRICIALE

13 - LA STRATEGIA AZIENDALE

14 - STRATEGIE DI CORPORATE: AMBIENTE ESTERNO E ATTRATTIVIT[?] DEI BUSINESS

15 - LE STRATEGIE CORPORATE E LE STRATEGIE COMPETITIVE

16 - LE STRATEGIE DI BUSINESS

17 - LA STRATEGIA DI FOCALIZZAZIONE E LE STRATEGIE FUNZIONALI

18 - IL MARKETING: CONCETTI GENERALI

19 - MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

20 - IL MARKETING MIX

21 - IL FINANZIAMENTO: LE OPERAZIONI E LA RILEVAZIONE CONTABILE

22 - L'ACQUISIZIONE DEI FATTORI PRODUTTIVI: LE OPERAZIONI

23 - ACQUISIZIONE FATTORI PRODUTTIVI: LA RILEVAZIONE CONTABILE

24 - LE OPERAZIONI DI GESTIONE: CONCETTI BASE

25 - PERFORMANCE AZIENDALE E ANALISI DI BILANCIO - OBIETTIVI E FASI

26 - PERFORMANCE AZIENDALE E ANALISI DI BILANCIO - LA RICLASSIFICAZIONE FINANZ...

27 - L'ANALISI DI BILANCIO - ANALISI DELLA SOLIDITA'

28 - L'ANALISI DI BILANCIO - ANALISI DELLA LIQUIDITA' - INDICI DI CORRELAZIONE

29 - L'ANALISI DI BILANCIO - ANALISI DELLA LIQUIDITA' - INDICI DI CORRELAZIONE -...

30 - ANALISI DI BILANCIO: RICLASSIFICAZIONE DELLO STATO PATRIMONIALE E DEL CONTO...

31 - ANALISI DI BILANCIO: L'ANALISI DELLA REDDITIVITA'

32 - LE DETERMINANTI DEL R.O.I.: LA LEVA OPERATIVA

33 - LA FILIERA AGRICOLA E IL SETTORE AGROALIMENTARE

34 - LA LEVA FINANZIARIA

MODULO 2:MANAGEMENT E CONTROLLO DI GESTIONE NELLA RISTORAZIONE

1 - INTRODUZIONE AL CORSO DI ECONOMIA E MANAGEMENT PER LA GASTRONOMIA E L OSPIT...

2 - LA GESTIONE MANAGERIALE NELLA RISTORAZIONE

3 - L'ANALISI DEI COSTI DIRETTI ED INDIRETTI

4 - L'ANALISI DEI COSTI FISSI E VARIABILI

5 - LA LEVA OPERATIVA

6 - FOOD AND BEVERAGE COSTS

7 - COSTO DEL LAVORO E PRODUTTIVIT❓

8 - IL MEN❓ PRICING

9 - LA GESTIONE DEL MAGAZZINO

10 - CONTO ECONOMICO E MARGINALIT❓ DEL BUSINESS

MODULO 3: TEMI CHIAVE DI ECONOMIA DELLE FILIERE

1 - ASPETTI DISTRIBUTIVI DOMESTICI ED INTERNAZIONALI: IL CASO DEL VINO

2 - IMPORT ED EXPORT DI PRODOTTI AGROALIMENTARI

3 - TURISMO ENOGASTRONOMICO