



Università
per Stranieri
di Perugia

Anno Accademico 2018-2019

PROGRAMMA D'ESAME

Laurea: **Made in Italy, cibo e ospitalità (MICO)**

Insegnamento: **Nascita e sviluppo di nuove imprese nel turismo**

Curriculum: **Insegnamento**

Anno di corso: **I**

Semestre: **II**

Docente: **Raffaele Boccanfuso**

SSD: **SECS-P/07**

CFU: **6**

Carico di lavoro globale: **150 ore**

Ripartizione del carico di lavoro: **40 ore di lezione e 120 ore di studio individuale**

Lingua di insegnamento: **Italiano**

PREREQUISITI

È indispensabile una buona conoscenza del pacchetto Office ed in particolar modo dell'operativo Excel.

OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento ha per obiettivi: (a) apprendere gli elementi fondamentali dei fenomeni economico-aziendali che orientano le scelte imprenditoriali; comprendere e analizzare il fenomeno del Made in Italy, con riferimento al settore agro-alimentare e a quello dell'ospitalità; apprendere gli elementi fondamentali sottesi all'analisi del food cost ed alla gestione del magazzino; (b) applicare le conoscenze acquisite per analizzare le componenti e le problematiche dell'impresa, con riferimento particolare al settore agro-alimentare e a quello dell'ospitalità; definire un piano di analisi dei costi degli alimenti, definire il calcolo degli ingredienti, gestire il magazzino; utilizzare le formule di calcolo per il controllo del settore alimentare, al fine di acquisire i parametri strategici, operativi e di controllo di un'azienda di ristorazione.

Il corso è svolto in modo tale da coniugare il rigore dei concetti e delle teorie con la ricchezza di casi concreti; a tal fine si richiede agli studenti una partecipazione attiva al processo di apprendimento.

CONTENUTO DEL CORSO

Elementi di economia aziendale; il fenomeno del Made in Italy, con riferimento al settore agro-alimentare e a quello dell'ospitalità; analisi dei costi, food cost e gestione del magazzino; le formule di calcolo per il controllo del settore alimentare.

Le lezioni saranno integrate con esercitazioni pratiche di analisi dei costi e definizione del calcolo degli ingredienti, affinché gli studenti acquisiscano i parametri strategici, operativi e di controllo di un'azienda di ristorazione.

METODI DIDATTICI

Per studenti frequentanti

Lezioni frontali, da integrare con lo studio progressivo del materiale didattico di riferimento e con esercitazioni individuali proposte dal docente. Gli studenti potranno servirsi, in aggiunta, dei materiali predisposti sul sito webclass.unistrapg.it

Per studenti non frequentanti

Studio individuale del materiale didattico di riferimento, da integrare con i materiali predisposti sul sito webclass.unistrapg.it, che comprendono:

- soluzioni degli esercizi di calcolo per l'analisi dei costi e il calcolo degli ingredienti;
- schede che sintetizzano gli argomenti affrontati a lezione;
- test di autovalutazione eseguibili online, con soluzioni.

METODI DI ACCERTAMENTO

L'esame si svolgerà in una giornata e conterà in un test scritto (2h) e una prova orale avente come obiettivo di valutare le conoscenze dei principi dell'economia manageriale e gli strumenti teorici e applicativi per l'analisi delle componenti e delle problematiche dell'impresa, con riferimento particolare al settore agro-alimentare e a quello dell'ospitalità.

TESTI DI RIFERIMENTO

Per studenti frequentanti

- Materiali predisposti dal docente sul sito webclass.unistrapg.it
- Appunti delle lezioni e materiali distribuiti durante il corso.

Per studenti non frequentanti

- Materiali predisposti dal docente sul sito webclass.unistrapg.it (vedi sopra)

TESTI DI CONSULTAZIONE E APPROFONDIMENTO

Per l'approfondimento di singoli temi: I. DAGNINO, N. MISANI, F. PERRINI, C. VURRO, *Casi di Management*, Milano, Egea, 2016; F. PERRINI, *Management. Economia e gestione delle imprese*, Milano, Egea, 2012; G. AIROLDI, G. BRUNETTI, V. CODA, *Corso di economia aziendale*, Bologna, il Mulino, 2005

ALTRE INFORMAZIONI

È raccomandata una regolare frequenza.

E-mail del docente: raffaele.boccanfuso@universitadeisapori.it