

Principali informazioni sull'insegnamento		
Denominazione dell'insegnamento	Economia e gestione dell'impresa alimentare (C.I. Economia dei sistemi produttivi alimentari)	
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)	
Anno di corso	Primo	
Crediti formativi universitari (CFU)/European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):		3 CFU
SSD	AGR/01 – Economia ed Estimo Rurale	
Lingua di erogazione	Italiano	
Periodo di erogazione	Primo semestre (26 settembre 2022 – 20 gennaio 2023)	
Obbligo di frequenza	No	

Docente	
Nome e cognome	Domenico Carlucci
Indirizzo mail	<a href="mailto:domenico.carlucci@uniba.it">domenico.carlucci@uniba.it</a>
Telefono	0805442890
Sede	DIP. DISSPA – Università degli Studi di Bari
Sede virtuale	Microsoft teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì-Venerdì 9.00-13.00 previo appuntamento

Syllabus	
<b>Obiettivi formativi</b>	Il corso mira a fornire approfondite conoscenze e competenze in merito alla organizzazione ed alla gestione delle moderne imprese alimentari inserite nel contesto competitivo delle economie sviluppate.
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenza dei principi di economia della produzione e dei mercati agro-alimentari
<b>Contenuti di insegnamento (Programma)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Azienda e impresa: i fondamenti dell'economia aziendale</li> <li>- Forme giuridiche di impresa: imprese individuali; società di persone; società di capitali; società cooperative</li> <li>- I modelli di governance: impresa padronale; impresa manageriale a proprietà diffusa (public company); impresa manageriale a proprietà ristretta (impresa consociativa)</li> <li>- Le risorse aziendali: risorse materiali; risorse immateriali; risorse finanziarie</li> <li>- L'organizzazione aziendale: attività, funzioni e processi; il modello di Mintzberg; meccanismi di coordinamento</li> <li>- Misura delle performances aziendali: la struttura del bilancio di esercizio; l'analisi del bilancio di esercizio</li> </ul>
<b>Testi di riferimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Di Vita G. (2020). Economia e gestione aziendale. Mc Graw Hill, Milano</li> <li>• Favotto F., Bozzolan S., Parbonetti A. (2016). Economia aziendale: modelli, misure, casi. Mc Graw Hill, Milano</li> <li>• Antoldi F. (2004). Economia e organizzazione aziendale. Mc Graw Hill, Milano</li> </ul>
<b>Note ai testi di riferimento</b>	<i>Gli appunti delle lezioni e le slides integrano i contenuti dei testi di riferimento</i>

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	16	14	45
CFU/ETCS			
3	2	1	

Metodi didattici	

	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Saranno svolte esercitazioni che consisteranno nella presentazione e commento critico di casi studio in aula.</p> <p>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web.</p>
--	--

<b>Risultati di apprendimento previsti</b>	
<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza dei diversi assetti strutturali ed organizzativi dell'impresa alimentare nonché dei principali strumenti di misurazione delle performance aziendali</li> </ul>
<b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di valutare correttamente l'impatto socio-economico delle decisioni aziendali in funzione dei diversi assetti strutturali ed organizzativi delle imprese alimentari</li> </ul>
<b>Competenze trasversali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di orientarsi correttamente nella ricerca di soluzioni idonee a gestire i processi produttivi dell'impresa alimentare secondo i criteri di efficacia ed efficienza</li> </ul> </li> <li>● <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di utilizzare una terminologia appropriata nel discutere di problematiche complesse relative alla gestione delle moderne imprese alimentari anche nell'ambito di un gruppo di lavoro multidisciplinare</li> </ul> </li> <li>● <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze e competenze relative alla gestione delle imprese alimentari</li> </ul> </li> </ul>
<p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio).</p>	

<b>Valutazione</b>	
<b>Modalità di verifica dell'apprendimento</b>	<p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</p> <p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale si svolge l'insegnamento è prevista una prova di esonero che consiste in una prova scritta su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. La prova sarà valutata in trentesimi ed, in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. L'esito della prova di esonero concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico. L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
<b>Criteri di valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Essere in grado di descrivere i diversi assetti strutturali ed organizzativi dell'impresa alimentare nonché i principali strumenti di misurazione delle performance aziendali</li> </ul> </li> <li>● <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Essere in grado di valutare correttamente l'impatto socio-economico delle decisioni aziendali in funzione dei diversi assetti strutturali ed organizzativi delle imprese alimentari</li> </ul> </li> <li>● <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Essere in grado di esprimere ipotesi ragionevoli per la soluzione di problematiche concrete relative alla gestione delle imprese alimentari</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Essere in grado di utilizzare un appropriato e corretto linguaggio tecnico nella discussione delle problematiche relative alla gestione delle imprese alimentari</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dimostrare un sufficiente approccio critico nell'individuare ed argomentare i principali vantaggi e svantaggi di specifiche decisioni riguardanti la struttura, l'organizzazione ed il funzionamento delle imprese alimentari</li> </ul> </li> </ul>
<p>Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</p>
<p><b>Altro</b></p>	