Logo Image not found or type unknown

PROGRAMMA DEL CORSO DI STATISTICA PER IL TURISMO E LA GASTRONOMIA

SETTORE SCIENTIFICO

SECS-S/01 (STAT-01/A)

CFU

8

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 l’iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA EROGATIVA (DE)

48 Videolezioni + 48 test di autovalutazione
Impegno totale stimato: 48 ore

ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTERATTIVA (DI)

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

ATTIVITÀ DI AUTOAPPRENDIMENTO

144 ore per lo studio individuale

LIBRO DI RIFERIMENTO

P. Pasetti (2002): Statistica del turismo, Carocci ed.

OBIETTIVI

Al termine del corso gli studenti conseguono le competenze statistiche di base necessarie per analizzare e monitorare il mercato del turismo e il comparto gastronomico. Le esercitazioni e i casi

studi analizzati durante il corso permettono di avere una visione empirica delle diverse tematiche affrontate e di sviluppare la capacità di applicare le conoscenze teoriche allo studio dei fenomeni reali, e in particolare legati al turismo, alla ristorazione, all'agriturismo. Il complesso e variegati fenomeni sono studiati sotto le loro diverse caratteristiche tematiche e applicative, sviluppando nello studente una capacità critica nell'analisi. La conoscenza delle fonti e degli idonei strumenti statistici, uniti all'uso del programma excel, consentiranno inoltre allo studente di comunicare le informazioni in modo sintetico ed efficace.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende fornire le conoscenze di base metodologiche degli strumenti statistici utili per comprendere e analizzare in maniera organica i fenomeni connessi alla gastronomia e ai sistemi territoriali. Un'attenzione specifica è dedicata alle diverse fonti disponibili in ambito nazionale e internazionale, per orientare l'utente nell'ambito delle molteplici banche dati, utili all'analisi del settore. Lo studio di tali tematiche permetterà allo studente di comprendere quali strumenti applicare per l'analisi dei dati a disposizione, e di interpretare correttamente le realtà oggetto di studio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Nel corso sono presenti molteplici esercizi applicativi che affiancano gli argomenti metodologici, al fine di permettere allo studente di applicare quanto appreso durante le lezioni, con l'obiettivo di usare empiricamente le formule presentate e interpretare i risultati statistici ottenuti. Sono, inoltre, fornite conoscenze basilari di programmi informatici e strumenti web, per una migliore comprensione e applicazione di quanto appreso nel corso.

Autonomia di giudizio

Lo studio degli strumenti statistici, in un'ottica critica applicativa, affiancato da esempi ed esercitazioni, permetterà allo studente di acquisire e migliorare la propria capacità d giudizio. In questo modo egli sarà capace di comprendere quale strumento è più appropriato all'analisi in oggetto e come interpretare correttamente i risultati ottenuti.

Abilità comunicative

La presentazione e il commento durante il corso di alcuni rapporti statistici connessi al settore della gastronomia, permette di acquisire un linguaggio tecnico appropriato e di una terminologia specialistica adeguata all'argomento.

Lo sviluppo di abilità comunicative, sia orali sia scritte, sarà anche stimolata attraverso la didattica interattiva, con la redazione di elaborati da parte dello studente e l'accesso alla videoconferenza. Si forniscono inoltre le basi tecniche di alcuni strumenti informatici per migliorare e stimolare le capacità comunicative.

Capacità di apprendimento

La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso la somministrazione di esercitazioni applicative, caricate in piattaforma nella sezione elaborati, finalizzata anche a verificare l'effettiva comprensione degli argomenti trattati. Altri strumenti didattici integrativi online, quali documenti ufficiali, articoli di riviste e link a siti specifici, permettono di migliorare e sviluppare la capacità di apprendimento.

PROGRAMMA DIDATTICO

1. INTRODUZIONE ALLA STATISTICA ECONOMICA
2. CLASSIFICAZIONE DEI FENOMENI STATISTICI
3. LE DISTRIBUZIONI DI FREQUENZA
4. LE DIVERSE TIPOLOGIE DI FREQUENZA
5. ESERCITAZIONE SULLE FREQUENZE
6. RAPPRESENTAZIONI GRAFICHE
7. L'ISTOGRAMMA
8. ESERCITAZIONE SULLE RAPPRESENTAZIONI GRAFICHE
9. INTRODUZIONE ALLE MEDIE
10. LA MEDIANA
11. I QUANTILI E I QUARTILI
12. LA MEDIA ARITMETICA
13. ESERCITAZIONE SULLE MEDIE
14. I NUMERI INDICI
15. I NUMERI INDICI COMPLESSI
16. I RAPPORTI STATISTICI
17. ESERCIZI SU NUMERI INDICI
18. INTRODUZIONE ALLA VARIABILITÀ
19. LA VARIANZA E LO SCARTO QUADRATICO MEDIO
20. APPROFONDIMENTI SULLA VARIABILITÀ
21. ESERCITAZIONE SULLA VARIABILITÀ
22. LA TABELLA DOPPIA
23. ESERCITAZIONI SULLA TABELLA DOPPIA
24. LA CONNESSIONE E L'INDIPENDENZA
25. L'INDICE DEL CHI QUADRATO
26. ESERCITAZIONE SUL CHI QUADRATO
27. CONCORDANZA E DISCONRDANZA
28. LA CORRELAZIONE
29. ESERCITAZIONE SULLA CORRELAZIONE

30. LA RETTA DI REGRESSIONE
31. LA BONTÀ DI ADATTAMENTO
32. ESERCITAZIONE SULLA RETTA DI REGRESSIONE
33. LA STAGIONALITÀ
34. DEFINIZIONI SUL TURISMO
35. FONTI NAZIONALI SUL TURISMO, AGRITURISMO, ENOGASTRONOMIA (DOMANDA)
36. FONTI NAZIONALI SUL TURISMO, AGRTURISMO, ENOGASTRONOMIA (OFFERTA)
37. FONTI SULL'ENOGASTRONMIA
38. IL CAMPIONAMENTO
39. COME COSTRUIRE UN QUESTIONARIO
40. ESEMPIO QUESTIONARIO
41. LA QUALITÀ E LA VALUTAZIONE
42. IL CS E IL CRM
43. I MODULI DI GOOGLE PER COSTRUIRE E DISTRIBUIRE UN QUESTIONARIO
44. INTRODUZIONE A EXCEL
45. L'ANALISI DESCRITTIVA CON EXCEL
46. LA REGRESSIONE CON EXCEL
47. TURISMO E CULTURA
48. CASE STUDY

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. Per poter effettuare la prenotazione di esame lo studente deve aver seguito almeno l’80% delle videolezioni.

Il test finale si compone di 31 domande a risposta multipla chiusa con 4 possibili risposte, da redigere in 45 minuti. Nel corso dell’anno sono previste almeno 4 sessioni di esami in ciascuna sede, secondo un calendario reso noto all’inizio dell’anno accademico. 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 specifiche di tipo metodologico. Capacità di applicare conoscenza e comprensione attraverso domande specifiche che consentano la risoluzione di alcuni esempi pratici.

Autonomia di giudizio attraverso domande che presuppongano la valutazione autonoma e l’interpretazione dei risultati evidenziati.
E' possibile utilizzare fogli bianchi eslusivamente per svolgere calcoli ove la prova lo richieda, gli stessi debbono essere esibiti ad inizio esame (o nella videata iniziale), assieme alla calcolatrice e ad altri strumenti quali penna o matita.