



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE
ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"**

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO – I.P. SERVIZI.COMM.

**PROGRAMMA DISCIPLINARE
a.s.2016/2017**

SEZIONE : I.P.S.S.A.R

CLASSE : V SEZIONE : B

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E VENDITA

DISCIPLINA : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: LUCIA CEDOLA

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe) 5

LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

1. Turismo e mercato turistico
2. La domanda turistica
3. L'offerta turistica
4. Le attuali tendenze del mercato turistico
5. Internet e gli strumenti telematici
6. La sostenibilità del turismo
7. Il mercato turistico nazionale
8. Il mercato turistico internazionale
9. Il turismo integrato

TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

1. Il marketing: aspetti generali
2. Il marketing management
3. L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza
4. La ricerca del marketing
5. La segmentazione del mercato
6. Targeting e posizionamento
7. Marketing mix: la politica del prodotto
8. Marketing mix: la politica di prezzo
9. Marketing mix: la politica di distribuzione

10. Marketing mix: la politica di promozione
11. La pianificazione di marketing
12. Il web marketing
13. Il marketing turistico integrato
14. Il marketing della destinazione turistica

BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

1. Business idea e progetto imprenditoriale
2. Il business plan
3. I contenuti del business plan
4. L'analisi economica finanziaria
5. La gestione dell'impresa
6. Gli aspetti della gestione strategica
7. La pianificazione strategica
8. La pianificazione operativa

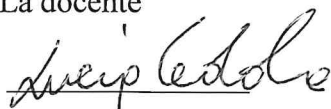
LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

1. Le filiere agroalimentari
2. La classificazione delle filiere
3. Caratteristiche della filiera lunga
4. Caratteristiche della filiera corta
5. Forme di commercializzazione della filiera corta
6. I prodotti a chilometro zero

ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

1. Il modello alimentare tradizionale
2. Andamento dell'economia e consumo di beni alimentari
3. I fattori socio economici
4. Le attuali abitudini alimentari in Italia
5. Immigrazione e alimentazione
6. Il "sincretismo alimentare"

La docente



LUCERA 09/06/2017

gli alunni

