

CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"

IPSSAR LUCERA

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE V° C

ARTICOLAZIONE : ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

DOCENTE: MELCHIORRE ROSA

MODULO 1. LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

1. Turismo e mercato turistico
 - caratteristiche
 - le motivazioni del turismo
2. La domanda turistica
 - Classificazione
 - I fattori che misurano l'elasticità della domanda
 - La stagionalità della domanda turistica
3. L'offerta turistica
 - I prodotti turistici
 - Le risorse turistiche
 - Le informazioni sull'offerta
 - Le configurazioni dell'offerta
4. Il valore economico del turismo
5. Le attuali tendenze del mercato turistico
 - Le vacanze e i viaggi
 - L'ambiente naturale
 - La domanda
 - I pacchetti turistici
 - I turisti
6. Internet e gli strumenti telematici
7. La sostenibilità del turismo
 - Le tipologie di turismo sostenibile
8. Il mercato turistico nazionale
9. Il mercato turistico internazionale
10. Il turismo integrato
11. Gli indici di turisticità

MODULO 2. 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 di marketing
5. La segmentazione del mercato

- Lo scopo della segmentazione
- 6. Targeting e posizionamento
- 7. Marketing mix: la politica di prodotto
 - Il ciclo di vita del prodotto
- 8. Marketing mix: la politica di prezzo
- 9. Marketing mix: la politica di distribuzione
 - Pubblicità e pubbliche relazioni
 - Promozione vendite
- 10. Marketing mix: la politica di promozione
- 11. La pianificazione di marketing
- 12. Il web marketing

MODULO 3: BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

1. Business plan e progetto imprenditoriale
2. Il business plan
 - Gli elementi del business plan
 - I destinatari del business plan
3. I contenuti del business plan
 - L'analisi di mercato e l'analisi di settore
 - L'analisi della domanda
 - L'analisi della concorrenza
 - L'analisi tecnica e tecnologica
 - Le politiche di commercializzazione
4. L'analisi economico finanziaria
 - Il piano di start up
 - Il preventivo finanziario
 - Il preventivo economico
 - Gli allegati
5. La gestione dell'impresa
6. Gli aspetti generali della gestione strategica
7. La pianificazione strategica
 - L'analisi del macroambiente
 - L'analisi del microambiente
 - Il piano di programmazione aziendale
8. La pianificazione operativa

MODULO 4: 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
 - La vendita diretta
 - L'e-commerce
 - I farmer's market
 - I gruppi di acquisto

- Le sagre e le feste paesane
 - Pick-your-own e Community Supported Agriculture
 - Cantine aperte, frantoi aperti e strade del vino
 - I menù a chilometro zero
6. I prodotti a chilometro zero
- Vantaggi economici, ecologici e sociali

MODULO 5: ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

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

Lucera, 30.05.2017

Gli alunni

Samuele Panno
Giusy Vignolo
Geronziello Lea

l'insegnante

For M