



**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.2018/2019**

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

CLASSE: V SEZIONE : B

INDIRIZZO: **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

ARTICOLAZIONE : **ENOGASTRONOMIA**

DISCIPLINA : **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

DOCENTE: **LUCIA CEDOLA**

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe) 5

IL MERCATO TURISTICO

1. Il mercato turistico internazionale
2. Gli organismi internazionali
3. Gli organi dell'Unione Europea
4. Le fonti normative internazionali e comunitarie
5. Il mercato turistico nazionale e i suoi strumenti di analisi
6. Le dinamiche del turismo nazionale
7. Gli organismi interni
8. Le fonti normative interne
9. Il turismo nella Costituzione Italiana

IL MARKETING

1. Il marketing
2. Il marketing turistico
3. Il marketing strategico
4. Le fasi del marketing strategico
5. Il marketing operativo
6. Le caratteristiche del prodotto
7. Il prezzo

8. I canali di distribuzione
9. La comunicazione
10. Il web marketing
11. Gli strumenti di web marketing
12. Il marketing plan

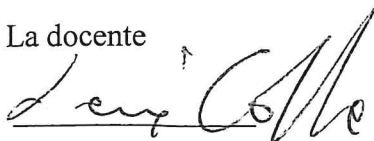
LA PIANIFICAZIONE ,PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

1. La strategia
2. I fattori da cui dipende la strategia
3. La vision e la mission
4. La pianificazione
5. La programmazione
6. Il vantaggio competitivo
7. Il controllo di gestione
8. Il budget
9. Il controllo budgetario
10. Il business plan

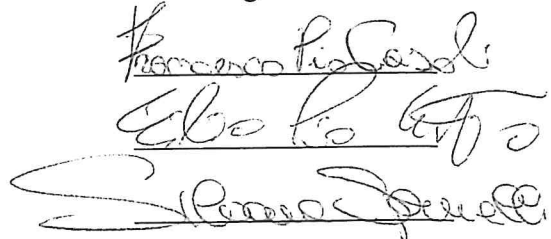
LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

1. Le abitudini alimentari
2. I fattori che incidono sui consumi e abitudini alimentari
3. Le caratteristiche dei consumi in Italia
4. Le attuali tendenze in campo alimentare
5. I marchi di qualità alimentare
6. I prodotti tipici locali
7. I prodotti a Km zero
8. Il marketing dei prodotti tipici e a km zero.

La docente



gli alunni



LUCERA 12/06/2019