



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

SVOLTO NELL'A.S. 2020/2021 IN 5° C Sala

Docente: Prof.ssa Delfino Matilde

LIBRO DI TESTO: Gestire le imprese ricettive up

Enogastronomia – Sala e Vendita (Vol. 3)

Autori: S. Rascioni – F. Ferriello

Editore: Tramontana

U.D.A. N° 1

Il Mercato Turistico

I caratteri del turismo.

I fattori che influenzano il turismo internazionale e le dinamiche del turismo mondiale.

I rapporti di cambio.

Gli organismi internazionali e gli Organi dell'Unione Europea.

Le fonti normative comunitarie.

Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno.

Gli organismi e le fonti normative interne.

Le nuove tendenze del turismo mondiale e del turismo in Italia.

U.D.A. N° 2

Il marketing.

Il marketing: definizione; orientamento alla produzione, alle vendite e al mercato.

Differenza tra marketing strategico e marketing operativo.

Definizione di marketing turistico.

Le fasi del marketing strategico.

Le fonti informative.

L'analisi interna.

L'analisi della concorrenza.

L'analisi della domanda.

La segmentazione.

Il target.

Il posizionamento.

Gli obiettivi strategici.

Il marketing operativo.

Le caratteristiche del prodotto.

Il ciclo di vita del prodotto.

Il prodotto delle imprese ristorative.

La leva del prezzo.

I canali di distribuzione.

La comunicazione, la pubblicità, la promozione, le pubbliche relazioni, il direct marketing.

Il web marketing

Gli strumenti di web marketing.

Il marketing plan e la sua composizione.

U.D.A n. 3

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione.

Le scelte imprenditoriali

La strategia dell'impresa e i suoi fattori.

L'analisi SWOT

La vision e la mission dell'impresa

Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale.

Il vantaggio competitivo.

Le funzioni del controllo di gestione.

Il budget.

La differenza tra bilancio d'esercizio e budget.

Il business plan.

U.D.A. N° 4

La normativa del settore turistico – ristorativo.

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, il T.U. sulla salute e sicurezza del lavoro.

La normativa antincendio.

La normativa alimentare.

La rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti.

L'etichettatura.

I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare: controllo interno, sistema HACCP e controllo esterno.

Che cosa s'intende per frode alimentare e per frode commerciale.

La tutela della privacy.

Le norme volontarie ISO 9000.

I contratti delle imprese ristorative

Definizione del contratto e suoi elementi essenziali.

La responsabilità per l'inadempimento, la responsabilità contrattuale, civile e penale (cenni)

I contratti del settore ristorativo.

Le caratteristiche del contratto di ristorazione.

Il codice del consumo.

Le caratteristiche del contratto di catering.

Le caratteristiche del contratto di banqueting.

Responsabilità di un ristoratore per cibi avariati.

U.D.A. N° 5

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio.

I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari.

Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia.

Le attuali tendenze in campo alimentare.

I marchi di qualità alimentare.

I prodotti a Km. zero.

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

L'Unione Europea e le sue istituzioni.

L'O.N.U. e i suoi organi

L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Cittadinanza e salute: la salute benessere globale.

Le emergenze sanitarie: il caso Covid-19

Droghe, tabagismo e alcol.

L'alimentazione sostenibile: educazione alimentare e lotta alle disuguaglianze alimentari e allo spreco.

Cittadinanza e ambiente e sostenibilità.

U.D.A. Inquinamento atmosferico e l'effetto serra.

Le fonti energetiche rinnovabili.

I cambiamenti climatici.

Verso il futuro: la smart city

Un nuovo modello di sviluppo urbano.

Battipaglia, 10/06/2021

Il Docente

Matilde Delfino