

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA  
(A045)**

**DOCENTE : ROCCOTELLI LUIGI**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

<b>Titolo UDA</b>	<b>CONTENUTI TRATTATI</b>
<u>DINAMICHE DEL MERCAO TURISTICO E RISTORATIVO</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aspetti economici del turismo</li><li>• Gli indicatori macroeconomici</li><li>• L'indotto turistico</li><li>• La bilancia dei pagamenti</li><li>• Gli indici di turisticità e di ricettività</li><li>• Le nuove tendenze del turismo</li><li>• Il potere del consumatore</li><li>• Le tendenze dei consumi alimentari in Italia</li><li>• L'industria del cibo e la ristorazione moderna</li></ul>
<u>IL MARKETING</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le funzioni del marketing</li><li>• Il marketing management</li><li>• L'analisi del mercato</li><li>• Le ricerche del mercato</li><li>• La segmentazione del mercato</li><li>• Targeting e posizionamento</li><li>• Marketing mix. Politica del prodotto, del prezzo, della distribuzione, della promozione</li><li>• Il processo di web marketing e il web marketing mix</li><li>• Gli obiettivi e la struttura del marketing plan</li><li>• L'analisi SWOT</li><li>• L'analisi della situazione esterna di marketing</li><li>• Il planning ed il controllo</li><li>• Il piano di marketing di un tour operator</li><li>• Il piano di marketing di un hotel</li><li>• Il piano di marketing di un'impresa ristorativa</li></ul>
<u>IL MARKETING TERRITORIALE</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio</li><li>• Il marketing turistico pubblico integrato</li><li>• Il marketing della destinazione turistica: il prodotto-destinazione</li><li>• Vantaggi e svantaggi del km zero</li><li>• La normativa italiana</li><li>• I prodotti a km zero e il territorio</li><li>• L'analisi SWOT</li><li>• Il planning</li><li>• Gli eventi: strumenti di marketing turistico integrato</li><li>• Gli educational tour</li></ul>

<u>GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pianificazione strategica</li> <li>• La programmazione operativa</li> <li>• Il controllo di gestione</li> <li>• La qualità aziendale e gli indicatori di performance</li> <li>• Gli indicatori di efficienza</li> <li>• Gli indicatori di efficacia</li> <li>• Funzioni del budget</li> <li>• I budget settoriali e la stima dei ricavi e dei costi</li> <li>• I budget dei Tour Operator</li> <li>• I budget delle camere delle imprese ricettive</li> <li>• I budget delle imprese ristorative</li> <li>• I budget delle imprese ristorative</li> <li>• Il budget degli investimenti e finanziario I budget delle imprese ristorative</li> <li>• Il budget economico generale</li> <li>• Il controllo di budget e l'analisi degli scostamenti</li> <li>• Dalla business idea al progetto imprenditoriale</li> <li>• L'Executive summary e l'analisi di mercato</li> <li>• L'analisi tecnica e le politiche commerciali e di comunicazione</li> <li>• L'analisi economico-finanziaria</li> <li>• Il piano di start-up e il preventivo finanziario</li> <li>• Il preventivo economico</li> <li>• Il business plan di un Tour Operator</li> <li>• Il business plan di un'impresa ristorativa</li> </ul>
<u>LA NORMATIVA DI SETTORE</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le fonti del diritto</li> <li>• Le principali fonti costituzionali sul turismo</li> <li>• Le principali fonti primarie sul turismo</li> <li>• I principali organismi in materia turistica</li> <li>• Il trattamento dei dati e la privacy</li> <li>• L'Unione europea: nascita ed evoluzione</li> <li>• I principali organi dell'Unione europea</li> <li>• Le fonti del diritto europeo</li> <li>• La direttiva Ue 2015/2302</li> <li>• Le filiere agroalimentari</li> <li>• I canali di distribuzione</li> <li>• La classificazione delle filiere</li> <li>• Le principali forme di commercializzazione della filiera corta</li> <li>• Il sistema di autocontrollo HACCP</li> <li>• Gli obblighi dell'HACCP</li> <li>• Il sistema di controllo ufficiale</li> <li>• La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari</li> <li>• Gli elementi di tracciabilità</li> <li>• I marchi di qualità</li> </ul>

<u>LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contratto d'albergo e il deposito in albergo</li> <li>• Il contratto di somministrazione</li> <li>• Il contratto d'appalto e il contratto d'opera</li> <li>• Il contratto di ristorazione</li> <li>• Il contratto di catering e di banqueting</li> <li>• Il contratto di trasporto in generale</li> <li>• Il trasporto ferroviario</li> <li>• Il trasporto aereo</li> <li>• Il trasporto marittimo</li> <li>• Il trasporto su strada</li> <li>• Il contratto di viaggio</li> <li>• Il contratto di vendita dei pacchetti turistici</li> <li>• Il contratto di franchising</li> <li>• Le altre formule commerciali</li> </ul>
<u>EDUCAZIONE CIVICA: LO SVILUPPO SOSTENIBILE – LA GREEN ECONOMY</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti generali</li> <li>• Sostenibilità e benessere ecologico</li> <li>• Sostenibilità e benessere sociale</li> <li>• Sostenibilità e benessere economico</li> <li>• Economia lineare</li> <li>• Economia circolare</li> <li>• Il green ed i vantaggi per l'economia ed il lavoro</li> <li>• Agenda 2030</li> <li>• Lavori ecosostenibili</li> </ul>

Gli argomenti sono stati affrontati entro il 15 maggio 2024.

#### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

- video-lezione
- lezione frontale
- discussione guidata
- laboratorio su fonti e documenti
- percorsi di ricerca e approfondimento

#### **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

- Libro di testo
- Dispense prodotte dal docente
- presentazioni PowerPoint
- video lezioni registrate
- software didattici
- Internet
- Esercitazione Individuale

#### **TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

Le procedure per la verifica di DTASR hanno previsto la valutazione individuale e di gruppo, attraverso le seguenti modalità:

- Nel Primo Quadrimestre N. 3 prove sulle UDA sviluppate - N. 2 colloqui orali
- Nel Secondo Quadrimestre N. 3 prove di cui n.2 simulazioni – N. 2 Colloqui (febbraio-maggio)
- prove strutturate o semi-strutturate (relazioni, riassunti, schemi, questionari)
- Interrogazioni brevi, interventi nelle discussioni.

La valutazione comprende sia il risultato delle prove somministrate, sia il comportamento, l'attenzione e la partecipazione mostrata in ogni fase del modulo, la creatività, la logica, la dimestichezza dell'uso di supporti tecnologici. La valutazione è intesa soprattutto in senso formativo, non soltanto sommativo, per tener conto dei diversi stili di apprendimento di ciascun alunno.

Recupero in itinere dopo le valutazioni intermedie nella prima e nella seconda frazione dell'anno Scolastico

Il Docente

(Prof. Luigi Roccatelli)

