

PROGRAMMAZIONE FINALE

ANNO SCOLASTICO: 2021/2022

ISTITUTO: I.I.S. "FARNESE" DI CAPRAROLA

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

CLASSE: V SEZIONE: D

DISCIPLINA: ECONOMIA AZIENDALE

DOCENTE : Prof.ssa FRANCESCA FERRI

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali in classe): 5

Libro di testo:

Gestire le imprese ricettive up 3 – Enogastronomia – Sala e vendita

Stefano Rascioni, Fabio Ferriello

Tramontana

Argomenti trattati:

Ripasso sul bilancio d'esercizio (saper redigere Stato Patrimoniale e Conto Economico) e gli indici aziendali.

MODULO A

IL MERCATO TURISTICO:

- **Il mercato turistico internazionale**
(quali sono i caratteri del Turismo,
quali fattori influenzano il turismo internazionale
e quali sono le dinamiche del Turismo mondiale)
- **Gli organismi e le fonti normative internazionali**
(Quali sono gli organismi internazionali?
Quali sono gli organi dell'Unione Europea?
Quali sono le fonti normative internazionali?)
- **Il mercato turistico nazionale**
(gli strumenti di analisi di mercato,

Le dinamiche del Turismo in Italia)

- **Gli organismi e le fonti normative interne**
(Organismi interni e normative interne)
- **Le nuove tendenze del turismo**

MODULO B

IL MARKETING:

- **Il marketing: Aspetti generali**
(cos'è il marketing,
qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo,
cos'è il marketing turistico)
- **Il marketing strategico:**
(le fasi, le fonti informative, come si effettua l'analisi interna,
la segmentazione, il target, il posizionamento e come si determinano gli obiettivi strategici)
- **Il marketing operativo:**
(le leve del marketing: prodotto, prezzo, canali di distribuzione e comunicazione)
- **Il web marketing**
(cos'è e gli strumenti)
- **Il marketing plan**

MODULO C

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE:

- **La pianificazione e la programmazione**
(Cos'è la strategia, da quali fattori dipende,
cos'è la vision e mission dell'impresa,
qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale,
cos'è il vantaggio competitivo,
cos'è il controllo di gestione)
- **Il budget**
(cos'è il budget,
quale è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget,
come si articola il budget,
budget degli investimenti,
budget economico di un ristorante e un albergo,

controllo budgetario)

- **Il business plan** (*i concetti essenziali*)
- **I contratti delle imprese ristorative**
(quali sono i contratti del settore ristorativo,
le caratteristiche del contratto di ristorazione,
contratto di catering e di banqueting)

L'insegnante
Ferri Francesca

Caprarola, 23 Aprile 2022