

ITALIANO

Positivismo, Naturalismo francese e Verismo:

Giovanni Verga

La vita e le opere. La conversione al Verismo: *Nedda*. Il ciclo dei Vinti: *I Malavoglia* e *Mastro-don Gesualdo*. Poetica e tecniche narrative: impersonalità, regressione, discorso indiretto libero.

Testi:

“Rosso Malpelo”, da *Vita dei campi*

“La famiglia Malavoglia”, da *I Malavoglia* “La morte di Gesualdo”, da *Mastro-don Gesualdo*

Decadentismo e Simbolismo:

Gabriele d’Annunzio

La vita e le opere. I romanzi. D’Annunzio poeta. Il pensiero e la poetica.

Testi:

Da *Alcyone*:

La pioggia nel pineto

Giovanni Pascoli

La vita e le opere. L’infanzia e la morte del padre. La poetica del “fanciullino”. Il “nido”. Lo stile e le tecniche espressive. Da *Myricae*:

Lavandare

X agosto

Il moderno romanzo psicologico:

Italo Svevo

La vita e le opere. Svevo intellettuale “di frontiera”. La formazione: un ricco bagaglio di letture e di idee. L’incontro con la psicoanalisi. Due temi prediletti: il ricordo e la malattia. I tre romanzi. La tecnica del monologo interiore.

Testi:

“L’ultima sigaretta”, da *La coscienza di Zeno*, cap. III

“Un’esplosione enorme”, da *La coscienza di Zeno*, cap. VII

Tra relativismo e umorismo:

Luigi Pirandello

La vita e le opere. I romanzi: *Il fu Mattia Pascal*; *Uno, nessuno e centomila*. Il teatro, l’adesione al fascismo, la fama internazionale. Le idee e la poetica: relativismo e umorismo.

Testi:

“Il treno ha fischiato”, da *Novelle per un anno*

“La nascita di Adriano Meis”, da *Il fu Mattia Pascal*

“Un paradossale lieto fine”, da *Il fu Mattia Pascal*

“Un piccolo difetto”, da *Uno, nessuno e centomila*

Le nuove frontiere della poesia:

Giuseppe Ungaretti

La vita. La produzione poetica. Il nuovo linguaggio poetico di Ungaretti.

Testi:

Veglia

Fratelli

Sono una creatura

Soldati

METODOLOGIE: Lezione partecipata, lezione frontale ed interattiva, Lavoro di gruppo e apprendimento cooperativo.

ORE: 132

STRUMENTI: Libro di testo ed espansioni digitali , risorse multimediali, schede di approfondimento. Mappe concettuali.

STORIA

Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento

Sviluppo industriale e società di massa. La *Belle époque*. Nuove invenzioni e divertimenti di massa. La catena di montaggio e la produzione in serie: il sistema Ford.

Ambizioni imperialiste e alleanze internazionali

La Triplice Alleanza e la Triplice Intesa. La corsa agli armamenti.

L'età giolittiana in Italia

L'assassinio del Re Umberto I. L'ascesa di Giovanni Giolitti. Lo sciopero generale nazionale del 1904. Le riforme sociali. Il suffragio universale maschile. Il decollo dell'industria: il triangolo Milano-Torino-Genova. Il Meridione e il voto di scambio. Il Patto Gentiloni e le elezioni del 1913. La politica estera: la conquista della Libia.

La Prima guerra mondiale

L'impero asburgico: un mosaico di nazioni. L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra. L'illusione della guerra-lampo. Il Fronte occidentale: la guerra di trincea. I diversi fronti della Grande Guerra. L'Italia dalla neutralità al Patto segreto di Londra. Il dibattito tra neutralisti e interventisti e l'entrata in guerra. Il Fronte italiano. L'intervento degli Stati Uniti. Una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal conflitto. L'attacco finale all'Austria. La resa della Germania. La Conferenza di Parigi e il ruolo degli Stati Uniti: Wilson. I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra. L'insoddisfazione dell'Italia per la “vittoria mutilata”: la Dalmazia e Fiume.

Dalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin

La Russia prima della guerra. Dalla guerra alla rivoluzione. I bolscevichi al potere e la guerra civile. L'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche. La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.

Il regime fascista

La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso". La fondazione dei Fasci di combattimento. La marcia su Roma del 1922: Mussolini al governo. Le elezioni del 1924. L'assassinio di Matteotti. Dal fascismo "movimento" al fascismo "regime": le leggi fasciste e l'inizio della dittatura. Il Concordato con il Vaticano: i Patti lateranensi del 1929. La politica estera: la conquista dell'Etiopia.

Dalla crisi del '29 alla Seconda guerra mondiale

La prodigiosa crescita economica degli Stati Uniti negli anni Venti. Il proibizionismo. Il crollo della borsa di Wall Street nel 1929. Roosevelt e il *New Deal*.

Il regime nazista

Il nazismo al potere. Adolf Hitler e il *Mein Kampf*: la razza ariana e la teoria dello spazio vitale. La politica economica ed estera della Germania.

La Seconda guerra mondiale e la Resistenza in Italia

Dall'*Anschluss* dell'Austria all'attacco alla Polonia. La guerra lampo: l'attacco alla Francia e il tentativo di attacco al Regno Unito. L'Italia entra in guerra. L'attacco all'Unione Sovietica. Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti. Lo sterminio degli Ebrei: i campi di concentramento e la "soluzione finale". Il crollo del Terzo Reich e la caduta del Fascismo. 1943: l'Italia divisa. La Resistenza e la Liberazione (25 aprile 1945). La bomba atomica: Hiroshima e Nagasaki. La resa del Giappone e la fine della guerra.

La "guerra fredda" e l'equilibrio del terrore

Tensioni tra le due superpotenze. Gli esperimenti nucleari. La contrapposizione militare tra i due blocchi: la NATO e il Patto di Varsavia. Il Muro di Berlino. Reagan e Gorbachov. Il crollo del muro di Berlino (1989).

MATEMATICA

UDA 1: DOMINIO E SEGNO DI UNA FUNZIONE

CONTENUTI: Definizione di funzione. Classificazione delle funzioni. Dominio di una funzione. Gli zeri di una funzione. Gli intervalli di positività e negatività.

ABILITÀ: Conoscere il concetto di funzione, di dominio e di codominio di una funzione. Saper trovare il dominio di una funzione. Saper classificare le funzioni in base alle caratteristiche delle rispettive equazioni. Saper determinare eventuali zeri di una funzione. Conoscere e saper applicare le procedure per determinare gli intervalli in cui una funzione assume valori positivi o negativi.

UDA 2: I LIMITI

CONTENUTI: Limiti di una funzione. Funzioni convergenti, divergenti, indeterminate. Teoremi fondamentali sui limiti. Forme indeterminate.

ABILITÀ: Saper illustrare intuitivamente il concetto di limite di una funzione nei vari casi. Conoscere gli enunciati dei teoremi sui limiti. Saper operare con i limiti riconoscendo i casi che portano alla considerazione di forme indeterminate.

UDA 3: CONTINUITÀ DELLE FUNZIONI

CONTENUTI: Continuità di una funzione. Punti di discontinuità di una funzione. Asintoti di una funzione.

ABILITÀ: Saper dare la definizione di continuità di una funzione in un punto ed in un intervallo. Saper distinguere i diversi casi di discontinuità di una funzione conoscere il concetto di asintoto di una funzione. Saper determinare gli asintoti di una funzione.

UDA 4: LA DERIVATA

CONTENUTI: Derivata di una funzione. Significato geometrico e analitico della derivata. Derivate di funzioni elementari. Regole di derivazione. Derivazione di una funzione composta.

ABILITÀ: Conoscere la definizione di derivata di una funzione in un suo punto e in un intervallo. Conoscere gli enunciati dei teoremi sul calcolo delle derivate saper calcolare le derivate delle funzioni applicando le regole di derivazione. Conoscere e saper illustrare il significato geometrico di una derivata.

UDA 5: STUDIO DI FUNZIONI

CONTENUTI: Funzioni crescenti e decrescenti. Massimi e minimi relativi. **ABILITÀ:** Riconoscere, studiando il segno della derivata prima, se una funzione è crescente o decrescente in un punto o in un intervallo. Saper individuare i punti di massimo e minimo, relativi e assoluti.

INGLESE

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 5A Sala; ore settimanali: 2

Studio dei seguenti moduli contenuti nel libro di testo " Well Done Service" Eli

CONTENUTI:

N°	Nome	Contenuti	Periodo/ Ore
Module 6	Safety Procedures and Nutrition	Health and safety: HACCP; Food transmitted infections and food poisoning; Food contamination: risks and preventive measures; Diet and Nutrition: The eatwell plate; Organic Food and GMOs;	I quadrimestre
Module 6	Safety Procedures and Nutrition	The mediterranean diet; Food allergies and intolerances. Alternatives diets: macrobiotics, vegetarian and vegan	I e II quadrimestre
Module 4	In the restaurant	Types of service; flambé and flamed dishes; serving wine, pairing food and wine; serving and pairing desserts with wine	II quadrimestre

FRANCESE

GRAMMATICA:

--- ripasso delle principali strutture sintattico-grammaticali: verbi I e II gruppo, forma negativa e negazione atipica, parole incompatibili con "pas", pronomi relativi (que, qui, dont, où), gallicismi, passé composé e accordo con ausiliare essere e avere, aggettivi e pronomi possessivi, articoli partitivi e dimostrativi
Imperativo

ARGOMENTI TRATTATI:

--- Lo champagne (vignobles, sol, production...)
--- La veuve Cliquot Ponsardin: biografia di un'imprenditrice ante litteram. Questionario, esercitazione e conversazione su questa figura femminile innovativa.
--- Il barman
--- Le sommelier
--- La Journée de la Mémoire (27/01), réflexions historiques et conversation
--- M.S.F. (Médecins sans frontières)
--- Aliments à risque + pratique d'hygiène
--- Histoire de la cuisine française

- L'invention du restaurant
- Alimento tipicamente francese: le croissant
- Il menu: caratteristiche fondamentali
- La pyramide alimentaire

- Le regime crétois (= la dieta mediterranea)
- Vegetariani e vegani
- Legame tra alimentazione e cultura: "la culture d'un Pays se mesure aussi à table"
- Religione e gastronomia: interdizioni e caratteristiche alimentari (Ebraismo, Cristianesimo, Islam, Induismo, Buddismo)
- La riconversione dei vigneti francesi in bio
- I formaggi
- HACCP
- Confronto tra cultura enogastronomica francese e italiana: dagli antipasti al dessert.
- La cucina regionale italiana: la pizza, origine, garniture...
- Interdisciplinarietà: Naturalismo, Emile Zola e la lettera "J'accuse"
- Les ventes promotionnelles: les soldes, les offres spéciales....
- Come presentare un CV (curriculum vitae) con lettera di motivazione ad hoc

SIMULAZIONI:

- dialogo tra clienti e "serveur" in un ristorante: l'accueil, l'installation, la commande....
- Saper pubblicizzare il proprio ristorante indicando nom, position, décor, cuisine.... (anche confezionando un dépliant ad hoc)

- Come chiedere e comprare un biglietto aereo e/o ferroviario. I mezzi di trasporto
- Girare una video lettera di presentazione/motivazione per eventuale assunzione
- Consigliare e presentare al cliente una specialità gastronomica del proprio ristorante
- Attività di comprensione: ascolto delle previsioni "Météo France" da Youtube. Saper parlare del tempo

ATTUALITA'

- Uso consapevole degli smartphones: benefici e pericoli

METODOLOGIE: Lezioni frontali e discussioni guidate. Lavoro di gruppo. Mappe concettuali. LIM.

ORE: 99 ore

STRUMENTI: Libro di testo, risorse multimediali, *Google classroom* e *Gsuite for Education*, *web*, *Smartphone*, laboratorio informatico, materiale autentico e dizionario bilingue.

SCIENZE MOTORIE

CONTENUTI:

Sport individuali e di squadra quale attività motoria socializzante e di autovalutazione del proprio stato di forma. La correlazione tra mangiar bene e stare in forma. Violenza sulle donne..... nello sport. *Blsd (basic life support-early defibrillation)* : cenni fisiologia umana, cenni normativa primo soccorso, comunicazione 118. **I benefici dell'attività**

motoria in particolari condizioni:

In soggetti diabetici. Prevenzione per patologie cardiovascolari. Obesità. Osteoporosi. Terza Età. In gravidanza. Attività Fisica di Bambini e Adolescenti. L'attività fisica in Italia e nel mondo. Saba e le poesie sul calcio. Alimentazione pre e post gara.

METODOLOGIE: Metodo induttivo, deduttivo ed esperenziale. Lavoro individuale e di gruppo. *Cooperative learning*. Osservazione reciproca.

ORE: 66 ore

STRUMENTI: Strumenti multimediali e libro di testo. Dispositivi specifici e app dedicate al monitoraggio.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CONTENUTI:

- Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

Igiene dei prodotti alimentari

- La contaminazione degli alimenti
- I pericoli biologici, chimici e fisici nella filiera alimentare e la loro prevenzione

-- I Manuali di Buone Pratiche Igieniche

- La valutazione della gravità del rischio

-Normativa igienicosanitaria e
procedura di autocontrollo HACCP.

• -Normativa volta alla tutela e sicurezza
del cliente.

• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi
enogastronomici atti a promuovere uno stile di
vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e
sostenibile dal punto di vista ambientale.

• Predisporre e servire prodotti enogastronomici
in base a specifiche esigenze dietologiche e/o
disturbi e limitazioni alimentari.

• Apportare innovazioni personali alla
produzione enogastronomica fornendo
spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,
promuovendo la diffusione di abitudini e stili di
vita sostenibili e equilibrati.

• Definire offerte gastronomiche
qualitativamente e economicamente sostenibili,
adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del
gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari
del target di clientela.

• Valore culturale del cibo e rapporto tra
enogastronomia, società e cultura di un
territorio.

• Alimentazione equilibrata in condizioni
fisiologiche e patologiche

• Tecniche per la preparazione e servizio
di prodotti per i principali disturbi e
limitazioni alimentari.

• Il cibo tra religione e innovazioni
della filiera alimentare

.

☒ Applicare correttamente tecniche
di lavorazione di prodotti scegliendo le
materie prime in base alla qualità, alla
tipicità, al loro valore nutrizionale e
bilanciandole in funzione del prodotto
finito

- La filiera agroalimentare

- Impatto ambientale della filiera
agroalimentare

- Le frodi nella filiera agroalimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- La qualità della filiera agroalimentare
- Le certificazioni di qualità
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Un modo diverso di valutare gli acquisti alimentari: la sostenibilità sociale

METODOLOGIE: Lezioni frontali e discussioni guidate. Lavoro di gruppo. Mappe concettuali. LIM.

ORE: 165 ore

STRUMENTI: Libro di testo, risorse multimediali

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

CONTENUTI:

La Qualità e la tutela della tipicità

- Qualità totale
- Certificazioni ISO9000
- Prodotti BIO
- Lotta Integrata
- Filiera corta e KM zero - La tutela della tip

Il Menu e le Carte

- L'elaborazione di menu e carte
- Storia del menu
- Tipologie di menu
- La redazione del menu
- La carta dei vini
- Criteri di abbinamento cibo-vino

La Cucina regionale e internazionale

- La cucina regionale italiana - Le cucine del Mondo

Organizzazione e Gestione

- Il servizio e le imprese di servizi
- La gestione degli acquisti
- Il controllo dei costi
- *Catering e baqueting*
- Preparazione di un evento speciale

L'arte della distillazione

Vodka, Gin, Rum e Tequila

Viticoltura

Il vino e *champagne*

ATTIVITÀ: Presentazione delle UDA. Attività di laboratorio e simulazione pratica

METODOLOGIE: Lezioni frontali, discussioni guidate. lavoro di gruppo. Mappe concettuali. LIM

ORE: 165 ore

STRUMENTI: Libro di testo, risorse multimediali, *Google classroom* e *Gsuite for Education, web.*

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Docente: Prof. Salvatore Esposito	Anno Scolastico 2023/2024
Programma svolto di Enogastronomia Settore Cucina classe 5AS	
Per la classe di Sala e Vendita	
Libro di testo in uso: Smart per la Sala e Vendita	
Unità 1 – Gastronomia e Storia	
<ul style="list-style-type: none">➤ La Gastronomia dalle origini ai giorni nostri➤ Scelte e abitudini alimentari➤ La Gastronomia Europea	
Unità 2 – La Ristorazione Contemporanea	

- Le diverse tipologie di ristoranti
- La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva
- La ristorazione viaggiante, la neoristorazione, ristorazione meccanica
- Le gamme alimentari

Unità 3 – I Contratti Atipici

- Catering e le sue parti; Catering Viaggiante; Catering a Domicilio
- Banqueting e la sua check-list, il Banqueting Manager
- Franchising
- Le differenze tra Contratti Tipici e Atipici

Unità 4 – I Menu e la sua Storia

- Le sue caratteristiche e le sue tipologie del menu
- La stesura del menu
- Gli aspetti del menu (aspetto gastronomico, aspetto grafico, aspetto nutrizionale)
- I vari tipi di menu (tema, concordato, menu per eventi, menu ciclico, menu rotativo)
- I menu Religiosi (Musulmani, Ebraici, Induisti)

Unità 5 – Esigenze Speciali: Allergie, Intolleranze

- Definizione di allergie e intolleranze alimentari
- La legislazione a tutela delle persone allergiche
- Allergie ad alimenti origine vegetale
- Allergie ad alimenti origine animale
- Intolleranze al lattosio
- Intolleranze al glutine

Unità 6 – Igiene e Sicurezza sul Lavoro

- Il sistema HACCP e le sue fasi
- La legge 626 e l'attuale 81/2008
- Il pacchetto igienico
- Etichette alimentari
- Tracciabilità e Rintracciabilità
- Additivi Alimentari

Unità 7 – Le Diverse Diete Alimentari

- La dieta vegana
- La dieta crudista
- La dieta macrobiotica
- La dieta mediterranea
- Le diete emergenti

Unità 8 – I Marchi di Tutela e le Frodi Alimentari

- Le certificazioni europee
- I marchi DOP, IGP, STG
- Il marchio BIO, i prodotti Km 0
- I prodotti PAT e prodotti Deco
- Frodi Alimentari
- Adulterazione
- Sofisticazione
- Alterazione
- Contraffazione

Argomenti di Educazione Civica

Classe 5 AS Professore Esposito

<p>Educazione Civica</p> <p>Cittadinanza e Costituzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni storici dallo Statuto Albertino alla formazione e nascita della Costituzione Italiana - Articoli trattati della Costituzione Italiana: Articolo 1, 2 , 3 - Articolo 32 - Cosa è l'Agenda 20.30 e i suoi 17 obiettivi: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Goal 1 : Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo ➤ Goal 2 : Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile. ➤ Goal 3 : Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età ➤ Goal 4 : Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti ➤ Goal 5 : Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze ➤ Goal 8 : Incentivare una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti ➤ Goal 10: Ridurre le disuguaglianze all'interno e fra le Nazioni ➤ Goal 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo ➤ Goal 13: Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le sue conseguenze ➤ Goal 14: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per lo sviluppo sostenibile ➤ Goal 15: Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno, e fermare la perdita di diversità biologica ➤ Goal 16: Promuovere società pacifiche e più inclusive per uno sviluppo sostenibile; offrire l'accesso alla giustizia per tutti e creare organismi efficaci, responsabili e inclusivi a tutti i livelli ➤ Goal 17: Rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile
---	---

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CONTENUTI:

Prof.ssa Alessandra Roscani

- Ore settimanali: 5
- Libro di testo adottato: C. De Luca e M.T. Fantozzi, *“Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva”*

Obiettivi generali educativo formativi della disciplina:

- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di conoscenze, abilità e competenze

MODULO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE	PERIODO
Il Fenomeno Turistico (dispensa a cura della docente)	<p>Concetto di turismo;</p> <p>Elementi essenziali del turismo;</p> <p>Tipologie di turismo</p> <p>La bilancia dei pagamenti</p> <p>La bilancia turistica</p> <p>Effetti del turismo sull'economia nazionale</p> <p>Il PIL: definizione e critiche alla qualificazione di indicatore di benessere</p>	<p>Comprendere l'importanza del turismo nei suoi diversi aspetti;</p> <p>Discriminare le varie tipologie di turismo</p>	<p>Saper analizzare le diverse tipologie turistiche e i caratteri principali dell'attrattività del nostro paese</p> <p>Valutare la poliedricità del "prodotto turistico"</p>	SETTEMBRE
I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE Dispensa e libro di testo	<p>I contratti nel settore della ristorazione</p> <p>Il catering</p> <p>Il Banqueting</p> <p>La responsabilità del ristoratore</p> <p>Studio di casi: danni subiti dai clienti in un ristorante</p> <p>Vendere e somministrare bevande alcoliche ai minori</p> <p>Il cliente contesta il</p>	<p>Applicare la normativa di settore</p> <p>Discriminare i diversi contratti ristorativi</p> <p>Integrare le competenze professionali con quelle giuridiche</p>	<p>Saper valutare le diverse situazioni in cui si innesca la responsabilità del ristoratore al fine di prevenirne gli effetti</p> <p>Saper prevenire, affrontare e risolvere, applicando la normativa di settore, problematiche inerenti varie situazioni operative e di responsabilità connesse agli aspetti giuridici dei contratti</p>	Ottobre - novembre

	conto			
Modulo C Programmazione e budget	<p>Il processo di programmazione e pianificazione strategica</p> <p>Le fasi della programmazione</p> <p>Programmazione d'esercizio: il budget annuale e la sua articolazione e costruzione</p> <p>L'analisi (critica) degli scostamenti</p> <p>Il business plan per l'avvio di una nuova impresa</p> <p>Le fasi per realizzare il business plan</p> <p>La valutazione dei risultati</p> <p>La fase di start up</p>	Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa	Saper interpretare i dati e descrivere i risultati ottenuti nell'attuazione di un budget e di un business plan	Novembre – febbraio
Modulo D Il marketing Libro e dispense a cura della docente	<p>L'evoluzione del concetto di marketing</p> <p>Il CRM</p> <p>Il marketing turistico territoriale</p> <p>Marketing strategico e operativo</p> <p>L'analisi della situazione esterna e interna</p> <p>L'analisi S.W.O.T.</p> <p>Il posizionamento dell'impresa sul mercato</p> <p>Il ciclo di vita del prodotto</p> <p>Il marketing mix</p>	Comprendere gli aspetti essenziali di natura strategica e operativa del marketing	<p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione al prodotto turistico</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>	febbraio-maggio

	<p>(Analisi delle 4P)</p> <p>Il marketing emozionale (dispense a cura delle docente)</p> <p>Il marketing esperienziale (dispense a cura delle docente)</p>			
--	--	--	--	--