

Materia	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
Classe	5APD
Docente	BONFIGLIO MARIA RITA
Libri di testo adottati	Caterina De Luca – Maria Teresa Fantozzi – Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva- classe quinta 3

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.26	79
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		X	
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali		X	
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni

Imparare a imparare: individuare scegliere e utilizzare diverse fonti di informazioni in relazione agli obiettivi prefissati		X	
Agire in modo autonomo e responsabile: pianificare in modo responsabile le attività di studio a casa e rispettare i tempi e le scadenze impartite		X	
Comunicare: saper interagire utilizzando un linguaggio appropriato e una terminologia pertinente		X	
Risolvere problemi: individuare fonti e risorse adeguate per risolvere casi e problemi e raccogliere e organizzare dati		X	
Acquisire e interpretare le informazioni: saper leggere e interpretare correttamente tutte le informazioni ricevute		X	
Collaborare e partecipare: prendere parte attivamente alle lezioni utilizzando le informazioni acquisite per fornire il proprio contributo alla discussione.		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<p>IL PRODOTTO DI PUNTA DELLA MIA PASTICCERIA</p> <p>Il marketing: -tecniche di marketing turistico (funzioni, analisi e ricerche di mercato, segmentazione, targeting, posizionamento, marketing mix) -il piano di marketing (obiettivi e struttura, analisi SWOT, planning e controllo) -marketing turistico territoriale (gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio) -i prodotti a km zero Gestione strategica, budget, business plan -Pianificazione strategica, programmazione, controllo -Il budget (funzioni, budget settoriali ed economico generale, controllo, analisi degli scostamenti) -il business plan (analisi del mercato, preventivo finanziario ed economico) -I contratti delle imprese ricettive e ristorative -il contratto di ristorazione, catering, banqueting</p>	66

2	NOI CITTADINI DEL MONDO Dinamiche del mercato turistico e ristorativo -turismo ed economia (aspetti economici del turismo, l'indotto) -dinamiche del turismo (le nuove tendenze) -abitudini alimentari ed economia del territorio (tendenze dei consumi alimentari in Italia, la ristorazione moderna) -La normativa di settore nazionale ed europea -Igiene alimentare e tutela del consumatore (le filiere agroalimentari, HACCP, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, etichettatura)
---	---

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla "Normativa di settore" e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

- lezione frontale, lezione dialogata
- esercitazione guidata e autonoma
- mail istituzionale
- studio di casi aziendali
- soluzione di problemi reali

Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Uso di strumenti informatici
- Mappe
- Lettura di casi aziendali tratti dal libro di testo

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazioni
Scritte	Esercizi, domande a risposta aperta
Pratiche	Elaborazione di un Piano di MKTG

Milano, 04/05/2026

Il docente
Maria Rita Bonfiglio



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020