

Corso di Laurea Sperimentale ad Orientamento Professionale in Hospitality Management

Qui di seguito sono riportati:

- ✓ Il piano degli studi, con i titoli degli insegnamenti, la loro collocazione temporale;
- ✓ la lista delle schede sintetiche degli insegnamenti.

Sul sito del Dipartimento di “Economia, Management, Istituzioni”, cui afferisce il corso di studi, sono disponibili per ogni insegnamento i collegamenti:

- ✓ alla scheda di ciascun insegnamento indicante il programma e le modalità di accertamento dei risultati di apprendimento acquisiti dallo studente;
- ✓ al sito del docente titolare dell'insegnamento su cui ne è disponibile il CV.

INSEGNAMENTI	CFU	SSD
I ANNO	58	
Economia aziendale	8	SECS-P/07
Fondamenti di Management	6	SECS-P/08
Diritto privato, del turismo e dell'agroalimentare	6	IUS/01
Politica economica del turismo e dei trasporti	10	SECS-P/02
Ambiente e territorio (corso integrato)		
Modulo di: Turismo enogastronomico sostenibile	5	M-DEA/01
Modulo di: Tutela e valorizzazione ambientale e territoriale	5	AGR/05
Metodi quantitativi	6	SECS-S/06
Economia aziendale nello smart tourism	6	SECS-P/07
Cultura gastronomica ed Ethical food	6	AGR/01
II ANNO	61	
Performance management systems	6	SECS-P/07
Human Resources management and team building	6	SECS-P/10
Tecnologia degli alimenti	6	AGR-15
Management and Marketing of hospitality firms	9	SECS-P/08
Diritto commerciale e della navigazione	6	IUS/04
Insegnamento a scelta dello studente	6	
Soft skills (professional development, interculturalità e leadership)	2	
Tirocini fase I	20	
III ANNO	61	
Insegnamento a scelta dello studente	6	
un insegnamento a scelta tra:	6	
Strategy and smart innovation: basics for Destination management		SECS-P/08
Business planning		SECS-P/07
Revenue Management	6	SECS-P/08
Statistics and social media data analysis (corso integrato)		
Modulo di : Statistics	5	SECS-S/01
Modulo di: Social media data analysis	5	SPS/07
Tirocini fase II	30	
Project work ed elaborato di laurea	3	

Descrizione degli insegnamenti

Corso di Laurea sperimentale ad orientamento professionalizzante in Hospitality Management

INSEGNAMENTO: ECONOMIA AZIENDALE					
SSD: SECS-P/07					CFU: 8
TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione; esercitazione					
ore di studio per ogni ora di:					
Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio: 0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
Obiettivi Formativi: il corso si propone di fornire allo studente gli strumenti metodologici e scientifici necessari per interpretare e guidare correttamente il funzionamento dell'azienda nelle sue diverse tipologie ed aspetti. Lo studente maturerà una conoscenza degli elementi alla base delle anime dell'azienda, degli strumenti di elaborazione, analisi e interpretazione degli andamenti aziendali, acquisendo al contempo la capacità di cogliere le più ampie interazioni tra azienda e ambiente.					
Contenuti: sviluppare conoscenze sull'Azienda e l'Economia Aziendale, il sistema delle operazioni tipiche di gestione, la misurazione e rappresentazione dei risultati di impresa, le configurazioni di capitale, il bilancio (cenni), con riferimento a diverse tipologie di aziende. <i>Applicazioni, discussione di casi, testimonianze aziendali, project work.</i>					
Propedeuticità: Nessuna					
Modalità di accertamento del profitto: prova scritta (esercizi) e orale					

INSEGNAMENTO: FONDAMENTI DI MANAGEMENT					
SSD: SECS-P/08					CFU: 6
TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione; esercitazione					
ore di studio per ogni ora di:					
Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio: 0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
Obiettivi Formativi: il corso si propone di fornire allo studente gli strumenti metodologici e scientifici necessari per la comprensione del management aziendale. Il corso permette di comprendere gli aspetti					

della gestione aziendale, di esaminare tutte le dinamiche gestionali, di analizzare le performance aziendali, contestualizzati rispetto al settore dei servizi.

Contenuti: analisi strategica; risorse, conoscenze e competenze; fonti del vantaggio competitivo, la aspetti operativi di sviluppo aziendale; gestione operativa; modelli produttivi; alle risorse umane; corporate social responsibility.

Propedeuticità: Nessuna

Modalità di accertamento del profitto: prova scritta e orale

INSEGNAMENTO: DIRITTO PRIVATO, DEL TURISMO E DELL'AGROALIMENTARE

SSD: IUS/01

CFU: 6

TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione

ore di studio per ogni ora di:

Lezione: 3

Esercitazione: 0

Seminario: 0

Laboratorio:0

**Prove
intrac.:** 0

Altro: 0

Obiettivi Formativi: il corso fornisce agli studenti una appropriata conoscenza degli istituti giuridici fondamentali utili alla comprensione delle vicende della regolazione dei rapporti tra privati. L'insegnamento è volto a favorire una valutazione autonoma e critica della *ratio* delle norme e della loro collocazione nel settore privatistico, del turismo e dell'agroalimentare.

Contenuti: le dinamiche del settore del turismo, anche relativamente ai finanziamenti ed alle assicurazioni, nonché la materia dell'agroalimentare come sviluppo e tutela del territorio, nelle sue declinazioni di sicurezza alimentare, tutela della tipicità e contratti di rete in agricoltura.

Propedeuticità: Nessuna

Modalità di accertamento del profitto: prova orale

INSEGNAMENTO: POLITICA ECONOMICA DEL TURISMO E DEI TRASPORTI

SSD: SECS-P/02

CFU: 10

TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione; esercitazione

ore di studio per ogni ora di:

Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio:0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
Obiettivi Formativi: il corso si propone di introdurre lo studente allo studio del ruolo delle infrastrutture e della mobilità come fattore di sviluppo economico, dal punto di vista delle politiche economiche infrastrutturali a livello nazionale ed europeo, con particolare riferimento al settore turistico e dei trasporti.					
Contenuti: il tema è sviluppato con particolare riferimento: a) alle influenze che le infrastrutture materiali e immateriali esercitano sulla produttività dei principali settori dell'industria e dei servizi (in particolare il turismo e le produzioni agro-alimentari); b) al ruolo delle infrastrutture nell'ambito dei processi di delocalizzazione internazionale e di creazione delle catene globali di produzione del valore; c) agli obiettivi di integrazione e coesione territoriale e riduzione degli squilibri regionali perseguibili attraverso l'investimento infrastrutturale.					
Propedeuticità: Nessuna					
Modalità di accertamento del profitto: prova scritta e orale					

INSEGNAMENTO: AMBIENTE E TERRITORIO (Corso integrato)					
MODULI			SSD	CFU: 10	
MODULO I: <i>TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE</i>			M-DEA/01	5	
MODULO II: <i>TUTELA E VALORIZZAZIONE AMBIENTALE E TERRITORIALE</i>			AGR/05	5	
TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione; esercitazione					
ore di studio per ogni ora di:					
Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio:0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
Obiettivi formativi					
Modulo di <i>TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE</i> - Il modulo si propone di fornire agli studenti gli strumenti metodologici volti allo studio dei patrimoni eno-gastronomici in ottica regionale, nazionale e internazionale, al fine di consentire una visione ampia delle pratiche di destinazione nei quadri delle moderne forme di <i>food tourism</i> di successo. Mira inoltre a sviluppare negli studenti la capacità di condurre studi etno-antropologici volti alla decodificazione della poliedricità degli usi e dei significati assunti dal "cibo" nella dimensione della quotidianità e nella sfera dei comportamenti individuali e collettivi, con un focus specifico sulle pratiche gastronomiche contemporanee e sulle più diffuse pratiche del turismo eno-gastronomico, valorizzabili in ottica turistica.					
Modulo di <i>TUTELA E VALORIZZAZIONE AMBIENTALE E TERRITORIALE</i> - Il modulo fornisce gli strumenti cognitivi utili alla comprensione del significato funzionale dei paesaggi agroforestali presenti sul territorio e					

dei servizi ecosistemici utili all'uomo. Fornisce inoltre conoscenze sugli strumenti normativi che regolano la tutela del territorio, con particolare riguardo al sistema nazionale e internazionale delle aree protette. L'approccio evidenzia l'ottica contemporanea di tutela e valorizzazione, in ottica sostenibile.

Contenuti

Modulo di *TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE* - Nuove tendenze del turismo enogastronomico, turismo sostenibile, prodotti enogastronomici della tradizione italiana, filiera agroalimentare, doppia piramide ambientale e alimentare.

Modulo di *TUTELA E VALORIZZAZIONE AMBIENTALE E TERRITORIALE* - Cultural landscapes (paesaggi agroforestali tradizionali), principi ecologici di funzionamento e servizi ecosistemici; saperi e pratiche agroforestali tradizionali; paesaggi agroforestali e strumenti di tutela; strumenti di valorizzazione territoriale con particolare enfasi alle aree protette e alle produzioni primarie.

Propedeuticità: Nessuna

Modalità di accertamento del profitto: project work e prova orale

INSEGNAMENTO: METODI QUANTITATIVI

SSD: SECS-S/06

CFU: 6

TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione; esercitazione

ore di studio per ogni ora di:

Lezione: 3

Esercitazione: 0

Seminario: 0

Laboratorio: 0

Prove
intrac.: 0

Altro: 0

Obiettivi Formativi: il corso impartisce le conoscenze della matematica di base, sviluppando capacità di astrazione e padronanza del metodo scientifico.

Contenuti: metodi matematici, strumenti di base,

Propedeuticità: Nessuna

Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta e project work.

INSEGNAMENTO: ECONOMIA AZIENDALE NELLO SMART TOURISM

SSD: SECS-P/07					CFU: 6
TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: Lezione; Esercitazione					
ore di studio per ogni ora di:					
Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio: 0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
<p>Obiettivi Formativi: il corso si propone di fornire allo studente strumenti metodologici e scientifici immediatamente applicativi volti a supportare innovative modalità di analisi, interpretazione e valorizzazione delle più attuali dinamiche aziendali nel loro collegamento alla performance. L'obiettivo quindi è quello di far maturare una conoscenza delle sfide ai fondamenti dell'economia aziendale generati dall'ambiente smart secondo i trend attuali del settore.</p>					
<p>Contenuti: la governance aziendale dell'azienda turistica, modelli di business e di reporting integrato, dinamiche dell'economia aziendale in ambiente smart. <i>Discussione di casi, testimonianze aziendali, project work.</i></p>					
Propedeuticità: Nessuna					
Modalità di accertamento del profitto: prova orale e project work					

INSEGNAMENTO: CULTURA GASTRONOMICA ED ETHICAL FOOD					
SSD: AGR/01					CFU: 6
TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: Lezione; Seminari					
ore di studio per ogni ora di:					
Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio: 0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
<p>Obiettivi Formativi: il corso si propone di fornire allo studente un inquadramento moderno sulle dimensioni etiche del consumo alimentare. Particolare attenzione verrà posta sulla trattazione dell'evoluzione della cultura gastronomica in Italia e nei Paesi Occidentali in generale. Tale argomento avrà lo scopo di ridefinire un moderno concetto di qualità alimentare. Le informazioni teoriche saranno trasferite agli studenti con l'obiettivo di tradurle in modelli operativi e scelte strategiche. L'approfondimento sulla cultura alimentare avrà anche lo scopo di trasferire ai partecipanti l'importanza della segmentazione di mercato basata su dimensioni sociali, economiche, culturali e psicologiche del consumatore di cibo. Infine, i seminari avranno l'obiettivo di evidenziare come significati e valori diversi del cibo si traducono in strategie diverse del settore distributivo ma anche della ristorazione.</p>					

Contenuti: evoluzione della cultura gastronomica in Italia e nei Paesi Occidentali, un nuovo concetto di qualità alimentare, la dimensione etica nel consumo di cibo, le risposte della distribuzione e della ristorazione ad un “cibo culturale”, la “filiera della dimensione etica” nell’agroalimentare, le dimensioni etiche ed il marketing.
Propedeuticità: Nessuna
Modalità di accertamento del profitto: esame scritto (50%), project work (50%). L’esame scritto prevede 10 domande a risposta multipla e 5 domande aperte per verificare la capacità di inquadrare gli argomenti e di esporli in modo sintetico. Il project work consiste nella predisposizione di un lavoro su uno specifico caso studio, applicando quanto studiato in teoria.

INSEGNAMENTO: PERFORMANCE MANAGEMENT SYSTEMS					
SSD: SECS-P/07					CFU: 6
TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione; esercitazione					
ore di studio per ogni ora di:					
Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio: 0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
Obiettivi Formativi: Il corso si propone di fornire allo studente gli strumenti metodologici e scientifici necessari per interpretare e guidare correttamente il funzionamento dell’azienda, attraverso un approccio olistico che unisca gli imprescindibili elementi dell’efficacia e dell’efficienza con la sostanziale necessità di garantire coerenza della gestione operativa, con la gestione strategica e con i sistemi di misurazione delle prestazioni e di monitoraggio. Ciò nella direzione di una creazione del valore allargato che travalichi mere logiche quantitative.					
Contenuti: controllo Strategico, controllo operativo, modelli teorici di PMS, modelli pratici di PMS, modelli multidimensionali di PMS.					
Propedeuticità: Nessuna					
Modalità di accertamento del profitto: prova orale e project work					

INSEGNAMENTO: HUMAN RESOURCE MANAGEMENT E TEAM BUILDING					
SSD: SECS-P/10					CFU: 6
TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezioni frontali, esercitazioni individuali e di gruppo, testimonianze provenienti da differenti					

contesti organizzativi aziendali, project work.					
ore di studio per ogni ora di:					
Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio: 0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
<p>Obiettivi Formativi: Obiettivo prioritario del corso è trasferire allo studente strumenti teorici e tecniche operative per la gestione e lo sviluppo delle risorse umane ed il miglioramento delle performances dei gruppi di lavoro. Al termine del corso lo studente sarà in grado di conoscere e saper analizzare i temi collegati al rapporto tra persone, gruppi ed organizzazioni. Il percorso di studi collegato all'insegnamento consente inoltre allo studente di comprendere e analizzare le principali tecniche di team building.</p>					
<p>Contenuti: Persone, motivazioni, competenze. Lo sviluppo del capitale umano. Organizzazione del lavoro, job design e gestione del commitment. Misurazione e valutazione della performance individuale e collettiva. La gestione dei gruppi, le dinamiche relazionali e le tecniche di team building. Project work.</p> <p>In termini di studio richiesto allo studente, i principali contenuti saranno acquisiti con riferimento a libri di testo, esercitazioni individuali e di gruppo, letture di approfondimento, casi studio, articoli relativi ai contenuti dell'insegnamento.</p>					
Propedeuticità: Nessuna					
Modalità di accertamento del profitto: prova scritta con quesiti a risposta aperta.					

INSEGNAMENTO: TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI					
SSD: AGR-15				CFU: 6	
TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione; esercitazione; project work; seminario					
ore di studio per ogni ora di:					
Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio: 0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
<p>Obiettivi Formativi: il corso si propone di fornire allo studente gli strumenti metodologici e scientifici necessari per la valutazione della qualità merceologica, nutrizionale e sensoriale degli alimenti freschi e trasformati impiegati nella ristorazione del settore dell'Hospitality. Il corso si articolerà in modo da fornire le competenze specifiche sulle tecnologie di produzione e sulla qualità degli alimenti, nonché dei principi delle tecnologie alimentari (trattamenti termici, refrigerazione, cottura, conservazione, etc.). Infine, il corso fornirà gli strumenti per formare figure specifiche che possano gestire i) gli acquisti delle materie prime, ii) la conservazione e la corretta trasformazione ed utilizzazione in ristorazione, iii) la formazione del personale di sala e cucina, iv) le scelte e le relazioni con i fornitori.</p>					

Contenuti: principi di tecnologie alimentari e delle industrie agro-alimentari. Descrizione dei processi di produzione dei principali alimenti di origine animale e vegetale (es.: pane, pasta, pizza e prodotti da forno, prodotti ittici e carnei, salumi, formaggi, latte e derivati, oli e grassi alimentari, frutta, vegetali freschi e trasformati, etc.). Normativa, classificazione e metodi di controllo della qualità degli alimenti. Esercitazioni pratiche e visite in aziende agro-alimentari e laboratori di controllo degli alimenti, per l'approfondimento, rispettivamente, dei processi ed impianti di produzione e dei metodi chimico-analitici applicati alla verifica dei parametri di qualità e genuinità-purezza degli alimenti.

Propedeuticità: Nessuna

Modalità di accertamento del profitto: esame scritto (50%), prova orale (50%). L'esame scritto prevede 21 domande a risposta multipla e tre domande aperte per verificare la capacità di inquadrare gli argomenti e di esporli in modo sintetico. La prova orale prevede un colloquio della durata di circa 30 minuti articolato nella discussione di 3-4 argomenti trattati nel corso.

INSEGNAMENTO: MANAGEMENT AND MARKETING IN HOSPITALITY FIRMS

SSD: SECS-P/08

CFU: 9

TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione; esercitazione; testimonianze del mondo del lavoro, project work

ore di studio per ogni ora di:

Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio: 0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
-------------------	-------------------------	---------------------	-----------------------	-------------------------	-----------------

Obiettivi Formativi: il corso si propone di fornire allo studente gli strumenti metodologici e scientifici necessari per la elaborazione di strategie gestionali efficaci e di scelte di posizionamento, commerciali e di controllo dei costi, indispensabili nel settore dell'Hospitality per sviluppare il business ed essere più competitivi sul mercato nazionale ed internazionale. L'obiettivo del corso è di favorire le conoscenze sugli strumenti digitali utili in tutti gli ambiti del settore turistico: dal marketing, all'e-commerce, alla brand reputation. Al contempo, si propone di fornire strumenti per formare figure specifiche "experience-based", che conoscano i ruoli professionali di questo comparto con la capacità di gestire il personale, intrattenere relazioni con i clienti, gestire le relazioni con i fornitori.

Contenuti: evoluzione della domanda criteri di profilazione dei target nell'ospitalità, evoluzione e caratteristiche dell'offerta, le strategie ed il management delle imprese nel settore dell'hospitality industry, il marketing nell'hospitality industry, il ruolo dell'ICT, la gestione della qualità del prodotto, la valutazione della performance, l'attività di F&B nel settore dell'hospitality, analisi quali-quantitativa della performance.

Propedeuticità: Nessuna

Modalità di accertamento del profitto: esame scritto (40%), prova orale (40%) e project work(20%). L'esame scritto prevede 16 domande a risposta multipla e tre domande aperte per verificare la capacità di inquadrare gli argomenti e di esporli in modo sintetico. Il project work consiste nella predisposizione di un

lavoro su uno specifico caso aziendale, applicando quanto studiato in teoria

INSEGNAMENTO: DIRITTO COMMERCIALE E DELLA NAVIGAZIONE

SSD: IUS/04

CFU: 6

TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione; esercitazione

ore di studio per ogni ora di:

Lezione: 3

Esercitazione: 0

Seminario: 0

Laboratorio: 0

Prove
intrac.: 0

Altro: 0

Obiettivi Formativi: il corso intende fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti metodologici di base necessari per analizzare le fonti normative di riferimento. Il corso si propone di rendere lo studente in grado di risolvere, attraverso l'applicazione dei principi desumibili dalle norme di diritto positivo, problematiche che potrebbero riguardare rapporti tra imprenditori, rapporti tra imprenditori e terzi, rapporti tra soci, rapporti tra soci e società. Il percorso formativo è orientato a trasmettere le capacità operative necessarie ad applicare concretamente le conoscenze acquisite, in prospettiva anche professionale, mediante gli strumenti metodologici forniti dal docente.

Contenuti: oggetto di studio sono: il diritto dell'impresa, delle società, dei contratti dell'imprenditore, dei titoli di credito, della crisi dell'impresa, nonché gli istituti giuridici fondamentali del diritto della navigazione necessari per comprendere le vicende della regolazione del settore dei trasporti marittimi ed aerei nelle relazioni con le imprese dell'ospitalità, con particolare attenzione alle moderne dinamiche economiche commerciali nazionali ed internazionali.

Propedeuticità: Si (Diritto privato, del turismo e dell'agroalimentare)

Modalità di accertamento del profitto: prova orale

INSEGNAMENTO: STRATEGY AND SMART INNOVATION: BASICS FOR DESTINATION MANAGEMENT

SSD: SECS-P/08

CFU: 6

TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione; esercitazione

ore di studio per ogni ora di:

Lezione: 3

Esercitazione: 0

Seminario: 0

Laboratorio: 0

Prove
intrac.: 0

Altro: 0

Obiettivi Formativi: il corso si propone di fornire allo studente conoscenze e capacità di utilizzo di: 1) le logiche strategiche in ambiente open innovation e smart; 2) la logica di destination management e marketing, secondo un'ottica technology-based. Inoltre, il corso offre gli spunti per un processo decisionale aperto al networking, finalizzato alla promo-commercializzazione di offerte integrate di servizi e fattori di attrattiva, che alimentano i flussi turistici verso le destinazioni.

Contenuti: strategie e innovazione: open innovation e ambiente smart, il destination management, il destination marketing, la governance ed i soggetti pivot, la catena del valore, i destination marketing systems, il ruolo dell'immagine, gli strumenti tecnologici per la valorizzazione e la promozione della destinazione, l'Internet of Things nel destination management.

Propedeuticità: Nessuna

Modalità di accertamento del profitto: esame scritto (40%), prova orale (40%) e project work (20%).

INSEGNAMENTO: BUSINESS PLANNING

SSD: SECS-P/07

CFU: 6

TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione; esercitazione

ore di studio per ogni ora di:

Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio: 0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
-------------------	-------------------------	---------------------	-----------------------	-------------------------	-----------------

Obiettivi Formativi: il corso si propone di fornire allo studente gli strumenti metodologici e scientifici necessari per la costruzione del piano d'impresa, partendo dall'analisi della convenienza economico-strategica del progetto per poi verificarne la fattibilità. Il corso permette di comprendere gli aspetti strategici del piano d'impresa, di esaminare tutti gli step per la predisposizione del business plan, di analizzare la sostenibilità finanziaria del progetto.

Contenuti: il piano strategico e operativo per sviluppare il business plan, elementi di pianificazione strategica, pianificazione operativa e budgeting, la costruzione del piano operativo, la costruzione del piano finanziario, analisi di scenario e analisi di sensitività, Il business plan: finalità e struttura, analisi dei risultati, l'analisi di sostenibilità finanziaria, le modalità di analisi della sostenibilità finanziaria.

Propedeuticità: Nessuna

Modalità di accertamento del profitto: prova orale e project work

INSEGNAMENTO: REVENUE MANAGEMENT

SSD: SECS-P/08					CFU: 6
TIPOLOGIE DELLE FORME DIDATTICHE E CRITERI PER IL CALCOLO DELL'IMPEGNO ORARIO DELLO STUDENTE: lezione; esercitazione					
ore di studio per ogni ora di:					
Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio: 0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
<p>Obiettivi Formativi: Il corso si propone di fornire allo studente la conoscenza di strumenti e metodologie per l'applicazione della politica di pricing nelle strutture ricettive, al fine di pervenire ad una chiara visione di tutte le leve su cui poter agire per incrementare le vendite e far aumentare gli indici di occupazione di una struttura ricettiva. In particolare, il corso mira a far acquisire allo studente le attuali metodologie applicative del revenue management.</p>					
<p>Contenuti: la definizione del revenue management e delle sue caratteristiche peculiari, le tecniche per la determinazione del prezzo, il competitive set e il mercato dinamico, la dinamicità tariffaria, booking engine, la segmentazione e i sistemi di profilazione secondo l'approccio web-oriented, pianificazione forecast.</p>					
Propedeuticità: Nessuna					
<p>Modalità di accertamento del profitto: esame scritto (40%), prova orale (40%) e project work (20%). L'esame scritto prevede 12 domande a risposta multipla e tre domande aperte per verificare la capacità di inquadrare gli argomenti e di esporli in modo sintetico. Il project work consiste nella predisposizione di un lavoro su uno specifico caso aziendale, applicando quanto studiato in teoria.</p>					

INSEGNAMENTO: STATISTICS AND SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS (Corso integrato)					
MODULI			SSD	CFU: 10	
MODULO I: STATISTICS			SECS-S/01	5	
MODULO II: SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS			SPS/07	5	
ore di studio per ogni ora di:					
Lezione: 3	Esercitazione: 0	Seminario: 0	Laboratorio: 0	Prove intrac.: 0	Altro: 0
Obiettivi Formativi					
<p>Modulo di STATISTICS - Il modulo del corso si pone l'obiettivo di sviluppare la conoscenza degli strumenti e dei metodi connessi alla raccolta e al trattamento statistico delle informazioni, con particolare riferimento ai fenomeni turistici. L'obiettivo principale è quello di evidenziare le peculiarità della statistica nella descrizione e nell'analisi dei fenomeni turistici. In tale senso, il corso si propone di far acquisire allo</p>					

studente le adeguate conoscenze e capacità di elaborazione ed analisi, con riferimento a strumenti di statistica descrittiva ed inferenziale e ai principi di base di analisi multivariata e dell'utilizzo di strumenti di analisi di dati quantitativi (SPSS-STATA).

Modulo di SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS - Il modulo del corso si propone di fornire allo studente gli strumenti per elaborare strategie di comunicazioni efficienti. Mira, inoltre, a sviluppare conoscenza e capacità di utilizzo, in modo strategico, dei canali tipici della comunicazione digitale, dei social media e degli altri mezzi per unapromo-commercializzazione innovativa.

Contenuti

Modulo di STATISTICS - La statistica per il turismo: problemi definitivi e misura delle dimensioni turistiche; le fonti di dati nazionali ed internazionali: aspetti critici; il problema delle fonti statistiche sul turismo e la loro capacità di quantificare i fenomeni turistici; il turismo sommerso: metodi di stima diretta e indiretta; elementi di statistica inferenziale: il campionamento, le distribuzioni campionarie; elementi di statistica multivariata con il supporto di software statistico.

Modulo di SOCIAL MEDIA DATA ANALYSIS - Il fenomeno delle dinamiche social ed il loro impatto sui comportamenti dei consumatori e delle imprese; strumenti di analisi dei dati "social"; social media data management, il piano di comunicazione, analisi costi-benefici, web marketing, creazione e gestione di sondaggi online.

Propedeuticità: Nessuna

Modalità di accertamento del profitto: esame scritto (70%) e project work (30%). L'esame scritto prevede domande a risposta multipla ed esercizi. Il project work consiste nella predisposizione di un lavoro su uno specifico caso aziendale, applicando quanto studiato in teoria.