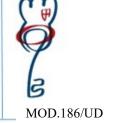


Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" Via Uruguay 26/2 20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157 C.M. MIRH02000X Tel. 02.38.00.36.86 Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it mirh02000x@istruzione.it mirh02000x@pec.istruzione.it



Materia	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
Classe	5BENO
Docente	BONFIGLIO MARIA RITA
Libri di testo adottati	Cammisa_Matrisciano-Micelli TUTTO COMPRESO VOL. 3 - Scuola & Azienda

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023		
Ore di lezione previste dal piano di studi	132	
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	90	
Ore di lezione previste per il periodo finale	15	

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		Х	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni





stituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" Via Uruguay 26/2 20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157 C.M. MIRH02000X Tel. 02.38.00.36.86 Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it mirh02000x@istruzione.it mirh02000x@pec.istruzione.it



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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	LA MIA AZIENDA ECOOSTENIBILE	77
2	NOI CITTADINI DEL MONDO	28

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



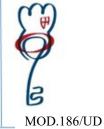


Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" Via Uruguay 26/2 20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157 C.M. MIRH02000X Tel. 02.38.00.36.86 Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it mirh02000x@istruzione.it mirh02000x@pec.istruzione.it



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

Milano, 04/05/2023

Il docente Maria Rita Bonfiglio



Emesso il 19.03.2015 Approvato il 19.03.2015 Rev. il 13.03.2020