



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



<b>Materia</b>	<b>DTA</b>
<b>Classe</b>	<b>5BENO</b> <span style="float: right;">MOD.186/UD</span>
<b>Docente</b>	<b>PIPERNO ROSA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Filomena Cammisa, Paolo Matrisciano, Maria Micelli TUTTO COMPRESO Volume 3 per il 5° anno</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>132</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2023	<b>94</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>14</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Comunicare per vendere il prodotto	X		
Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato	X		
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	X		
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali. Applicare le normative vigenti 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		X	
Redigere relazioni tecniche.		X	



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



## Competenze trasversali coinvolte

MOD.186/UD

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza imprenditoriale		X	
Competenza digitale		X	
Competenza sociale e civica	X		

## Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Contenuti	ore
1	Unità di Apprendimento N°1 - La mia azienda ristorativa: Cucina regionale ecosostenibile (Imprenditorialità)	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing e Marketing mix</li> <li>• Segmentazione del mercato</li> <li>• Analisi SWOT</li> <li>• Piano di marketing</li> <li>• Il Budget delle imprese ristorative</li> <li>• Gli elementi del business plan</li> <li>• il piano di start-up, il preventivo finanziario ed Economico</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere gli elementi del marketing</li> <li>• individuare la strategia di targeting più idonea</li> <li>• individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing</li> <li>• progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale</li> <li>• Elaborare piani di budget e business plan.</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare per vendere il prodotto;</li> <li>• Analizzare l'immagine del territorio;</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la Vendita.</li> </ul>	70h



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



2	Unità di Apprendimento N°2 - Noi cittadini del mondo	<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Costituzione italiana e le istituzioni dello Stato italiano, aspetti economici del turismo;</li> <li>• il Codice del consumo, il codice del turista, il codice dei beni culturali.</li> <li>• la tutela del cliente-consumatore; tracciabilità e rintracciabilità;</li> <li>• Le fonti normative Europee;</li> <li>• le norme obbligatorie per l'impresa;</li> <li>• le diverse tipologie di filiere e le loro caratteristiche;</li> <li>• Contrattistica nel settore alberghiero e ristorativo.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e mondo del lavoro nel settore delle imprese turistiche e ricettive.</li> <li>• Individuare la rintracciabilità di un alimento e riconoscere le tipologie di frodi alimentari.</li> <li>• Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le normative vigenti</li> <li>• Redigere relazioni tecniche.</li> </ul>	MOD.186/UD	50h
---	---	---	------------	-----

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla seconda unità didattica e al suo completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale, lavori di gruppo, esercitazioni in laboratorio informatico, casi pratici.



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



### Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, laboratorio informatico, libro di testo, proiettore, computer.

MOD.186/UD

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazioni
Scritte	Test a domanda chiusa e aperta
Pratiche	Redazione di lavori in laboratorio.

Milano, 30.04.2024

Il docente