



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	DTA
Classe	5BENO MOD.186/UD
Docente	PIPERNO ROSA
Libri di testo adottati	Filomena Cammisa, Paolo Matrisciano, Maria Micelli TUTTO COMPRESO Volume 3 per il 5° anno

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

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
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

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



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



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



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

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



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