

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	5 A eno	
Docente	Cristina Carrese MOD.18	6/UD
Libri di testo adottati	Cammisa_Matrisciano-Micelli TUTTO COMPRESO VOL. 3 - Scuola & Azienda	

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 4.05.23	85
Ore di lezione previste per il periodo finale	20

## Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali.		Х	
Riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie		X	
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi		Х	

## Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	
Competenza digitale		X	
Competenza imprenditoriale		Х	

Unità di Apprendimento svolte



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



N°	Titolo	Ore
1		70
	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	MOD.186/U
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)	35

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al ripasso, al recupero e alla preparazione al colloquio

## Metodologie e strategie di insegnamento

- lezione partecipata
- studio di casi aziendali
- soluzione di problemi reali

## Ambienti e strumenti di lavoro



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



- aula
- Libro di testo
- Uso di strumenti informatici
- Mappe

MOD.186/UD

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 4	(Interrogazione, presentazione, lavoro in
	gruppo)
Scritte 5	semistrutturate- esercizi-domande aperte
Pratiche	

Milano, 28 aprile 2023 Il docente: Cristina Carrese

