



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



MOD.186/UD

Materia	Tecniche di Comunicazione
Classe	5AAT
Docente	Adriana Ferrarella
Libri di testo adottati	Tecniche di comunicazione nell'impresa turistico-ristorativa, F. Cammisà, Scuola&Azienda Editore

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021 /2022	
Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	44
Ore di lezione previste per il periodo finale	8

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (AI 11)	X		
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (AG12)	X		

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
competenza imprenditoriale	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



MOD.186/UD

competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	X		
competenza digitale	X		

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	UDA nr 1 - Educazione all'imprenditorialità: "La mia azienda ristorativa ecosostenibile"	18
2	UDA nr 3 - Salute e benessere nella cucina globale e il turismo di qualità	10

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'UDA nr 3 e al suo completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale, lezione partecipata, apprendimento cooperativo, dibattito guidato, studi di caso

Ambienti e strumenti di lavoro

Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazioni, Interrogazioni di recupero, Presentazione orali di lavoro di gruppo
Scritte	Verifiche scritte con Vero Falso, risposta multipla, esercizi di completamento, domande aperte; presentazioni ppt
Pratiche	No

Milano

Il docente

04/05/2022

Adriana Ferrarella



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020