



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	Laboratorio dei servizi di accoglienza Turistica
Classe	V MAT
Docente	Prof.ssa Corvaglia Stefania
Libri di testo adottati	Check in / Check out (corso avanzato) di Carlo Columbo e Ferruccio Zanchi. Ed Markes

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021 (da ottobre 2020 alternativamente in DAD)	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 03.05.2021	96
Ore di lezione previste per il periodo finale (08/06/2021)	20

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Predisporre l'accoglienza e l'organizzazione dei servizi alberghieri richiesti	X		
Scegliere il canale distributivo più appropriato per un prodotto turistico	X		
Comprendere i bisogni di ciascun cliente e proporre soluzioni adeguate a seconda dei casi	X		



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



Organizzare i servizi di accoglienza e assistenza nell'organizzazione di eventi	X		
Elaborare iniziative promozionali sulla base delle caratteristiche del mercato turistico di riferimento ed essere in grado di impostare un piano di marketing sulla base delle specifiche esigenze di una struttura ricettiva.	X		
Uso del pacchetto Office: Word, Excel, Power Point.	X		

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Capacità di comunicare efficacemente in modo orale e scritto nella lingua madre.	X		
Capacità di comprendere e usare un glossario professionale con termini, frequentemente, in lingua inglese.	X		
Essere in grado di effettuare collegamenti con le altre discipline	X		
Competenze in materia di consapevolezza del patrimonio culturale, artistico ed enogastronomico in Italia.	X		
Competenze di livello intermedio per informatica	X		

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Creare e gestire un albergo: studio di fattibilità; la gestione dell'albergo (management contract, leasing)	15
2	Strategie di sviluppo: catene e gruppi alberghieri (Franchising)	8
3	Gestione commerciale: Il marketing per il turismo, il web	10



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



	marketing (brand reputation, benchmarking)	
4	Le figure professionalizzanti emergenti nel turismo (ISTAT, CCNL, DPCM), legislazione turistica e decreto ristori (n. 137 del 28/10/20)	8
5	Le strategie di pricing in albergo: La vendita del prodotto turistico	6
6	Curriculum vitae e lettera di presentazione	10
7	PCTO: progetto gestione eventi	7
8	Progetto UDA 1: un pacchetto turistico tutto mio	5
9	Progetto UDA 2: il piano di marketing per una nuova partenza	6
10	Studio di casi professionali	4

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate allo Studio di casi aziendali.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale e partecipata, Video lezione, esercitazioni pratiche di laboratorio, interventi con esperti di settore per PCTO, problem solving, studio di casi professionali aziendali, lavoro in team, esercitazioni pratiche anche in autonomia.

Ambienti e strumenti di lavoro

Spazi: aula, laboratorio Front Office nell'Hall dell'Istituto, Sala Convegni, laboratorio d'informatica, didattica a distanza, connessione internet, piattaforma Zoom per Video lezioni.

Strumenti: P.C. per ricerche e utilizzo di programmi video scrittura, foglio Excel e Power Point, altri dispositivi per seguire la DDI, libro di testo, testi in siti internet, schemi riassuntivi(slide), video proiettore, Classroom.



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



Verifiche svolte	Tipologia
Orali 3	Interrogazione, presentazione, lavori di gruppo
Scritte 3	Google moduli, relazione, risposte aperte.
Pratiche 3	Presentazioni in Power Point, lettera in formato Word, Verifica PCTO modulo Eventi

Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD.

Le valutazioni sono state effettuate in relazione alle attività teoriche e pratiche svolte sia in classe che in laboratorio, sulla partecipazione alle video lezioni in DDI e sulla risoluzione dei compiti pratici assegnati, sulle capacità di svolgere le attività di laboratorio, sulla soluzione dei casi aziendali proposti e discussi in classe o in video lezione.

Milano, 3 maggio 2021

La docente
Prof.ssa Stefania Corvaglia



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020