



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	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
Classe	5CENO
Docente	BONFIGLIO MARIA RITA
Libri di testo adottati	Cammissa_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	165
Ore di lezione effettuate al 15.05.21	143
Ore di lezione previste per il periodo finale	159

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità		X	
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		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Imparare a imparare: individuare scegliere e utilizzare diverse fonti di informazioni in relazione agli obiettivi prefissati		X	
Agire in modo autonomo e responsabile: pianificare in modo responsabile le attività di studio a casa e rispettare i tempi e le scadenze impartite		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

Comunicare: saper interagire utilizzando un linguaggio appropriato e una terminologia pertinente		X	
Risolvere problemi: individuare fonti e risorse adeguate per risolvere casi e problemi e raccogliere e organizzare dati		X	
Acquisire e interpretare le informazioni: saper leggere e interpretare correttamente tutte le informazioni ricevute		X	
Collaborare e partecipare: prendere parte attivamente alle lezioni utilizzando le informazioni acquisite per fornire il proprio contributo alla discussione.		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO (di cui 7 ore di Ed. Civica: Unione Europea)	12
2	IL MARKETING	40
3	GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN	49
4	LA NORMATIVA DI SETTORE	30
5	LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI	28

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al modulo delle imprese turistico - ristorative e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

- lezione frontale, lezione dialogata
- esercitazione guidata e autonoma
- video - lezioni Zoom
- applicazione whatsapp
- piattaforma Edmodo
- mail istituzionale
- 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



MOD.186/UD

- Libro di testo
- Uso di strumenti informatici
- Mappe
- Lettura di casi aziendali tratti dal libro di testo

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazioni
Scritte	Esercizi, domande a risposta aperta
Pratiche	Lavoro in gruppo: Elaborazione di una "Business Idea"

Milano, 15/05/2021

Il docente
Maria Rita Bonfiglio



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020