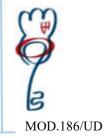


Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" Via Uruguay 26/2 20151 Milano

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	5CENO
Docente	BONFIGLIO MARIA RITA
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	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



Comunicare: saper interagire utilizzando un linguaggio appropriato e una terminologia pertinente	×
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

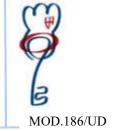


Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" Via Uruguay 26/2 20151 Milano

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



- 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