



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	5BAT
Docente	FERRAIOLI RAFFAELE
Libri di testo adottati	Rascioni-Ferriello Gestire le imprese ricettive UP vol 3 Tramontana

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026	
Ore di lezione previste dal piano di studi	165
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	145
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, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti I marchi di qualità alimentare		X	
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali		X	
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		X	
Saper utilizzare lo strumento del Budget per programmazione e controllo dei risultati ottenuti Redigere un Business Plan ed un Marketing Plan Riconoscere i contratti nelle: Imprese ricettive e ristorative, Imprese di viaggio, Saper gestire i rapporti tra TO, ADV, Imprese ricettive e di trasporto		X	



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

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
La comunità Europea	X		
Le competenze digitali	X		

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1		
2	La mia azienda ristorativa ecosostenibile	121
3		
4		
5		
6		
7		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'UDA La mia azienda ristorativa ecosostenibile e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale, supporti multimediali, problem solving, attività di laboratorio di informatica, lavoro di gruppo, discussione guidata, ricerca di documenti, attività interdisciplinari

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula e laboratorio di informatica

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione in PPT, lavoro in gruppo
Scritte	Risoluzioni di casi aziendali, budget, business plan e marketing plan
Pratiche	Calcoli finanziari ed economici

Milano, 04/05/2026

Il docente

Raffaele Ferraioli



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020