



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	DTA
Classe	5 BAT
Docente	Anastasi Alessandra
Libri di testo adottati	Gestire le imprese ricettive up - 3

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	198
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	107
Ore di lezione previste per il periodo finale	18

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Padroneggiare gli strumenti e applicare la normativa di settore.		X	
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi		X	
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti	X		
Competenze imprenditoriali		X	
Competenze digitali	X		X
Competenze sociali e civiche	X		
Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management perseguendo obiettivi attraverso opportune azioni di marketing		X	
Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.		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
Problem solving		X	
Imparare a imparare	X		
Pensiero creativo	X		
Capacità di lavorare in gruppo e partecipazione attiva		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Uda n. 1 – La mia azienda ristorativa ecosostenibile (Imprenditorialità) Marketing e Marketing mix Segmentazione del mercato Analisi SWOT Segmentazione, target, marketing mix e il posizionamento Direct e full costing Fasi del Piano di marketing Leadership di costo e di differenziazione Pianificazione e programmazione aziendale Il Budget delle imprese ristorative Gli elementi del business plan Le start-up Il preventivo finanziario ed economico	67
2	Uda n. 2 – Noi cittadini del mondo La Costituzione italiana e le istituzioni dello Stato italiano. (Ed. Civica) Le nuove tendenze del turismo; il turismo enogastronomico; nuovi segmenti. Organismi nazionali e internazionali Premio Nobel per la Pace - World Food Programme	10
3	Curricolo Ed. Civica: La Costituzione e principi fondamentali Fonti primarie e secondarie dell'UE, Regolamenti e Direttive UE. Iter legislativo, schema ed elenco Stati membri UE Visione video "Violenti anonimi" e discussione guidata sul tema della violenza di genere	5
4	Verifica dei pre-requisiti: operazioni di gestione, costi, ricavi, il bilancio, Stato Patrimoniale e Conto Economico e principali indici	25
6		



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

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a UDA 1, (parte quantitativa del business plan) Uda 2 (riepilogo argomenti) e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione partecipata
Cooperative Learning
Peer education
Flipped Classroom
Analisi di casi aziendali

Ambienti e strumenti di lavoro

Libro di testo
Strumenti digitali per la didattica
Materiale caricato su Didattica (sezione del registro)
Canva
Video Dea Scuola, RaiEducational
Mappe e schemi
Padlet

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione lavoro in formato digitale, presentazioni multimediali, lavori di gruppo
Scritte	Verifiche sommative - parte teorica e quantitativa Verifiche in itinere - ricerche o assegnazione di compiti specifici da consegnare a scadenza

Milano,

Il docente

Alessandra Anastasi



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020