



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	<b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</b>
<b>Classe</b>	<b>5CSV_____</b>
<b>Docente</b>	<b>LA Franceschina Elisabetta</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Cammisa_Matrisciano-Micelli TUTTO COMPRESO VOL. 3 - Scuola &amp; Azienda</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>132</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	<b>99</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>16</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
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

<b>Competenza trasversale</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto: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	10
2	IL MARKETING	35
3	GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN	40
4	LA NORMATIVA DI SETTORE	12
5	LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI	10
6	EDUCAZIONE CIVICA	8

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla normativa di settore e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

- studio di casi aziendali
- soluzione di problemi reali

### Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Uso di strumenti informatici
- Mappe



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Verifiche svolte</b>	<b>Tipologia</b>
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche	

Milano, 27 aprile 2023

Il docente  
Elisabetta La Franceschina