



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	SCENO _____
Docente	LA Franceschina Elisabetta
Libri di testo adottati	Cammisa_Matrisciano-Micelli TUTTO COMPRESO VOL. 3 - Scuola & Azienda

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	97
Ore di lezione previste per il periodo finale	16

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	10
2	IL MARKETING	35
3	GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN	38
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

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

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

Milano, 28 aprile 2023

Il docente
Elisabetta La Franceschina