



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 | 5BSV |
| Docente | ALZBETA VOROSOVA |
| Libri di testo adottati | F. CAMMISA, P. MATRISCIANO, M. MICELLI: TUTTO COMPRESO 3, MONDADORY EDUCATION |

| 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 | 82 |
| + ore di educazione civica | 13 |
| + ore di sorveglianza | 13 |
| Ore di lezione previste per il periodo finale | 14 |

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 | | 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 | |



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

Competenze trasversali coinvolte

| Competenza trasversale | Raggiunta da | | |
|--|--------------|-------------|-------------|
| | Tutti | Maggioranza | Solo alcuni |
| competenza sociale e civica in materia di cittadinanza | | X | |
| competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali | | X | |
| competenza imprenditoriale | | X | |
| competenza matematica | | X | |
| competenza digitale | | X | |

Unità di Apprendimento svolte

| N° | Titolo | Ore |
|----|--------------------------------------|-----|
| 1 | UDA 1: NOI CITTADINI DEL MONDO | 48 |
| 2 | UDA 2: LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE | 48 |

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al budget, al completamento della UDA 2 e al ripasso generale.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezioni frontali e partecipative, supporto multimediale, attività di laboratorio, problem solving, lavori di gruppo, attività interdisciplinare, FACOLTATIVO: progetto CLIL (marketing mix).

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula e laboratorio.

| Verifiche svolte | Tipologia |
|------------------|---|
| Orali 4 | (Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo) |
| Scritte 4 | (Tema, relazione, multiple choice, V/F, etc.) |

Milano, 30/04/2023

Il docente
Alzbeta Vorosova



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020