



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



Materia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Classe	5^ APD MOD.186/UD
Docente	Antonio Canino
Libri di testo adottati	TUTTO COMPRESO 5° ANNO - Cammisa – Matriciano - Micelli

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2023	74
Ore di lezione previste per il periodo finale	8

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e tracciabilità dei prodotti.		X	
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici relativi alle imprese ristorative e ricettive; redigere sintetiche relazioni tecniche e documenti di pianificazione aziendale; 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	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Imparare ad imparare: individuare, scegliere e utilizzare		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



diverse fonti di informazioni in relazione agli obiettivi prefissati			
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	MOD.186/UD
Comunicare: saper interagire utilizzando un linguaggio appropriato e una terminologia pertinente			X
Risolvere problemi: individuare fonti e risorse per risolvere casi e problemi e raccogliere e organizzare dati		X	
Acquisire ed 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	UDA 1 "LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE"	45
2	UDA 2 "NOI CITTADINI DEL MONDO"	15

Le ore previste per il periodo finale saranno dedicate al completamento delle 2 UDA e riguarderanno le seguenti tematiche: la normativa di settore (sia nazionale che europea); la sostenibilità d'impresa e gli obiettivi dell'Agenda 2030; la disciplina dei più importanti contratti del settore ricettivo e ristorativo.

Metodologie e strategie di insegnamento

- Lezione frontale e partecipata
- Visione di video e relativo dibattito
- Esercitazioni guidate
- Studio di casi aziendali
- Soluzioni di problemi reali



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



- Lavori di gruppo

Ambienti e strumenti di lavoro

MOD.186/UD

- Videoproiettore collegato al pc per la proiezione di slides, video e materiale vario;
- Office (word, excel, power point);
- Libro di testo;
- Sintesi, tabelle, mappe e materiale didattico forniti dal docente.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte	Tema, relazione, presentazione, etc.
Pratiche	Compito di realtà UDA 1 "Promuovere i prodotti della mia azienda applicando il marketing territoriale"

Milano, 04/05/2023

Il docente

Antonio Canino