Materia	**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**
Classe	**5^CENO**
Docente	**PROF.SSA SANTOLI DANIELA**
Libri di testo adottati	**TUTTO COMPRESO - Agusani, Cammisa, Matrisciano, Micelli – Scuola & Azienda-**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024 /2025	
Ore di lezione previste dal piano di studi	**132**
Ore di lezione effettuate al 15.05.25	**91**
Ore di lezione previste per il periodo finale	**12**

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	**Raggiunta da**		
	Tutti	**Maggioranza**	**Solo alcuni**
Applicare le normative vigenti, nazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e mondo del lavoro nel settore delle imprese ristorative.		X	
Riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese ristorative e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.		X	

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

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	
Comunicare: sapere interagire utilizzando un linguaggio appropriato ed una terminologia pertinente.			X
Risolvere i problemi: individuare fonti e risorse adeguate per risolvere casi e problemi e raccogliere e organizzare dati.		X	
Acquisire ed interpretare informazioni: saper leggere ed 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	Contenuti	ore
1	Unità di Apprendimento N°1 - La mia azienda ristorativa: Cucina regionale ecosostenibile (Imprenditorialità)	**Conoscenze** ● Marketing e Marketing mix ● Segmentazione del mercato ● Analisi SWOT ● Piano di marketing ● Il Budget delle imprese ristorative ● Gli elementi del business plan **Abilità** ● conoscere gli elementi del marketing ● individuare la strategia di targeting più idonea ● individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing ● progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale ● Elaborare piani di budget e cenni di business plan. **Competenze** • Comunicare per vendere il prodotto; • Analizzare l'immagine del territorio; • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita.	60h

2	Unità di Apprendimento N°2 - Noi cittadini per un'Europa sostenibile	**Conoscenze** • La Costituzione italiana e le istituzioni dello Stato italiano, aspetti economici del turismo; • il Codice del consumo, il codice del turista, il codice dei bini culturali. • la tutela del cliente-consumatore; tracciabilità e rintracciabilità; • Le fonti normative Europee; • le norme obbligatorie per l'impresa; • le diverse tipologie di filiere e le loro caratteristiche; • Contrattistica nel settore alberghiero e ristorativo. **Abilità** • Applicare le normative vigenti, nazionali e • internazionali, in fatto di sicurezza, • trasparenza, qualità e mondo del lavoro • nel settore delle imprese turistiche e • ricettive. • Individuare la rintracciabilità di un • alimento e riconoscere le tipologie di frodi • alimentari. • Riconoscere il significato delle • certificazioni di qualità e di tutela del • prodotto. **Competenze** • Applicare le normative vigenti • Redigere relazioni tecniche.	MOD.186/U 53h

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla UDA N. 1 e al suo completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

- Lezione frontale
- lavori di gruppo
- casi pratici
- Soluzione di problemi reali

Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Uso di strumenti informatici
- Slide
- Mappe

Verifiche svolte	**Tipologia**
Orali 6	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte 4	(Test a domanda chiusa e aperta, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche	

Milano,05/05/2025

Il docente

Daniela SANTOLI