



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	5^CENO
Docente	PROF. Vincenzo Fiorillo
Libri di testo adottati	TUTTO COMPRESO - Agusani, Cammisa, Matrisciano, Micelli - Scuola & Azienda-

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021 /2022	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	90
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, 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	



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
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	Ore
1	IL BILANCIO	18
2	IL MARKETING	27
3	GESTIONE STRATEGICA BUDGET E BUSINESS PLAN	35
4	LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E RISTORATIVO IN PARTICOLARE	9
5	LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI	9

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a ...UDA N 4..... e al loro completamento.



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

Metodologie e strategie di insegnamento

- Studio dei casi aziendali
- Soluzione di problemi reali

Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Uso di strumenti informatici
- Mappe

Verifiche svolte		Tipologia
Orali	5	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	7	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche		

Milano,

Il docente

V.FIORILLO