



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[^]BAT ACCOGLIENZA TURISTICA
Docente	PROF. GIUSEPPE SIGONA
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	165
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	114
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, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e mondo del lavoro nel settore delle imprese turistiche ristorative.		X	
Riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.		X	
Individuare accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico.		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	



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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	LA GESTIONE ECONOMICA U.D.A. n°3 A.S. 21/22	20
2	IL BILANCIO E L'ANALISI DI BILANCIO U.D.A. n°3 A.S. 21/22	40
3	DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO	5
4	IL MARKETING	30
5	GESTIONE STRATEGICA BUDGET E BUSINESS PLAN	20
6	LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO	10
7	LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI	5

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle unità n°3,6e7e al loro completamento.

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 2	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte 4	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche 3	

Milano, 05/05/2023

Il docente
Giuseppe Sigona



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020