



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 C SV
Docente	Pisani Michelina
Libri di testo adottati	Cammisa_Matrisciano-Micelli TUTTO COMPRESO VOL. 3 - Scuola & Azienda

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022	
Ore di lezione previste dal piano di studi	165
Ore di lezione effettuate al 15.05.22	105
Ore di lezione previste per il periodo finale	15

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	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni



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

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: saper interagire utilizzando un linguaggio appropriato e una terminologia pertinente		X	
Risolvere problemi: individuare fonti e risorse adeguate per risolvere casi e problemi e raccogliere e organizzare dati		X	
Acquisire e 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	LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE	110
2	NOI CITTADINI DEL MONDO	10

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al modulo delle imprese turistico - ristorative e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

- lezione frontale, lezione dialogata
- esercitazione guidata e autonoma
- video – lezioni Zoom
- mail istituzionale
- studio di casi aziendali
- soluzione di problemi reali

Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Uso di strumenti informatici
- Mappe
- Lettura di casi aziendali tratti dal libro di testo



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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 3	Interrogazioni
Scritte 6	Esercizi, domande a risposta aperta
Pratiche	Lavoro in gruppo: Elaborazione di un "Business Plan"

Milano

Il docente

Michelina Pisani