



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	VAAT
Docente	V.Fiorillo
Libri di testo adottati	TUTTO COMPRESO Vol. 3 - Scuola & Azienda

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020 /2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	198
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	168
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
1. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e mondo del lavoro nel settore delle imprese turistiche .		X	
2. riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie		X	
3. individuare accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico		X	

Competenze trasversali coinvolte



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

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
1. imparare a imparare: individuare scegliere e utilizzare diverse fonti di informazioni in relazione agli obiettivi prefissati		X	
2. 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	
3. comunicare: saper interagire utilizzando un linguaggio appropriato e una terminologia pertinente		X	
4. risolvere problemi: individuare fonti e risorse adeguate per risolvere casi e problemi e raccogliere e organizzare dati		X	
5. acquisire e interpretare le informazioni: saper leggere e interpretare correttamente tutte le		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO	20
2	GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN	80
3	IL MARKETING	50
4	LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI	30

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla unità 4 e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento



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

- a. studio di caso
- b. soluzione di problemi reali
- c. approccio autobiografico

Ambienti e strumenti di lavoro

- a. libro di testo
- b. uso di strumenti informatici
- c. mappe
- d, DAD

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

Milano,

Il docente

Prof. V.Fiorillo



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020