



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



Materia	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Classe	5 ASV
Docente	MONICA GARBAGNA MOD. 186/
Libri di testo adottati	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA – Enogastronomia-Sala Vendita, autori Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi, editore Liviana

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.26	102
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

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, qualità		X	
Riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie		X	
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	
Competenza digitale	X		
Competenza imprenditoriale		X	



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



Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore MOD.
1	<p>LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE</p> <p>Il marketing:</p> <ul style="list-style-type: none"> -tecniche di marketing turistico (funzioni, analisi e ricerche di mercato, segmentazione, targeting, posizionamento, marketing mix) -il piano di marketing (obiettivi e struttura, analisi SWOT, planning e controllo) -marketing turistico territoriale (gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio) <p>Gestione strategica, budget, business plan</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pianificazione strategica, programmazione, controllo -Il budget (funzioni, budget settoriali ed economico generale, controllo, analisi degli scostamenti) -il business plan (analisi del mercato, preventivo finanziario ed economico) 	62
2	<p>IL NOVECENTO: DALLA CRISI DEL VECCHIO EQUILIBRIO EUROPEO ALLA NASCITA DELLA NUOVA EUROPA (progetto Jean Monnet)</p> <p>-La normativa di settore nazionale ed europea</p> <ul style="list-style-type: none"> -Igiene alimentare e tutela del consumatore (le filiere agroalimentari, HACCP, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, etichettatura, marchi) - abitudini alimentari ed economia del territorio -turismo esperienziale -i prodotti a km zero <p>I contratti delle imprese ricettive e ristorative</p> <ul style="list-style-type: none"> -il contratto di ristorazione, catering, banqueting, franchising 	50

Le ore (10) previste per il periodo finale verranno dedicate al ripasso (DTA e Educazione Civica)

Metodologie e strategie di insegnamento

- Lezione partecipata
- studio di casi aziendali
- soluzione di problemi reali



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



Ambienti e strumenti di lavoro

MOD.186/

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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte	Esercizi, domande aperte, analisi di documenti
Pratiche	

Milano, 5 maggio 2026

La docente
Monica Garbagna