



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>
<b>Classe</b>	<b>5<sup>a</sup> BPD</b>
<b>Docente</b>	<b>Antonio Canino</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Vol.3 Enogastronomia-Sala e vendita-Ed. Liviana-DEA Scuola</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2026	<b>78</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>8</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e tracciabilità dei prodotti.		x	
Redigere sintetiche relazioni tecniche e documenti contabili e di pianificazione aziendale		x	
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

<b>Competenza trasversale</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Imparare ad imparare: individuare, scegliere e utilizzare diverse fonti di informazioni in relazione agli obiettivi prefissati		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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

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 per risolvere casi e problemi e raccogliere e organizzare dati		X	
Acquisire ed 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	UDA 1 - "La mia pasticceria salutare e sostenibile"	46
2	UDA 2 - "Noi cittadini del mondo"	20

#### UDA 1 "La mia pasticceria salutare e sostenibile"

##### Conoscenze disciplinari

- Il bilancio d'esercizio e l'analisi di bilancio**

Gli elementi del patrimonio aziendale e il bilancio d'esercizio: i principi di redazione del bilancio, la struttura, la valutazione delle voci di bilancio; l'analisi di bilancio per indici.

- La funzione marketing**

Evoluzione del concetto di marketing; il marketing turistico territoriale; il piano di marketing di un'azienda ristorativa: le fasi, l'analisi SWOT, le ricerche di marketing e l'analisi di mercato; la segmentazione del mercato; l'individuazione del target; le strategie di marketing mix: il prodotto ed il suo ciclo di vita, le tecniche di definizione del prezzo, la distribuzione e la promozione; la comunicazione aziendale; le strategie del marketing digitale; la sostenibilità aziendale.

- Gestione strategica: il business plan e il budget**

La pianificazione strategica, la programmazione operativa e il controllo di gestione; il business plan: le fasi per la realizzazione e i preventivi di impianto: piano degli investimenti, preventivo



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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

finanziario e preventivo economico; la programmazione aziendale; il budget e le fasi per la sua realizzazione; i budget di settore; il *budgetary control* e l'analisi degli scostamenti.

#### Abilità

- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa;
- Riconoscere le differenti tipologie di operazioni di gestione;
- Distinguere le caratteristiche dei vari beni patrimoniali;
- Classificare i beni del patrimonio aziendale;
- Interpretare i dati del bilancio d'esercizio;
- Analizzare il risultato economico d'esercizio;
- Saper commentare i principali indici di bilancio di un'impresa turistico ristorativa;
- Conoscere gli elementi del marketing;
- Segmentare il mercato in base agli obiettivi e individuare il/i target;
- Individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano strategico di marketing;
- Classificare e configurare i costi di un'impresa per stabilire il prezzo di vendita;
- Effettuare l'analisi SWOT;
- Analizzare l'ambiente politico, economico e sociale in cui opera un'impresa turistico-ristorativa;
- Riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio;
- Saper individuare e proporre semplici modelli e strategie che favoriscono la sostenibilità di un'impresa ristorativa;
- Redigere alcuni semplici budget e analizzare gli scostamenti;
- Individuare fasi e procedure per redigere il business plan;
- Redigere basilari preventivi di impianto.

#### Competenze attese

- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- Applicare la normativa di settore;
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- Redigere relazioni e schemi attraverso l'uso di strumenti informatici e digitali per documentare le attività relative a situazioni professionali;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e digitali nelle attività progettuali, di ricerca e di approfondimento disciplinare.

UDA 2 "Noi cittadini del mondo"

#### Conoscenze disciplinari

- **La normativa di settore**

Le leggi che regolano l'attività ristorativa; la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro; la sicurezza e l'igiene alimentare: il sistema di autocontrollo HACCP; la filiera produttiva: tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari; i principali contratti delle imprese ristorative; il sistema di gestione della qualità: le certificazioni e i marchi di qualità; lo sviluppo sostenibile; le fonti del diritto europeo: diritto primario e diritto secondario; gli organi dell'UE e i principali organismi internazionali.



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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

#### Abilità

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità nel settore delle imprese turistiche;
- Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto;
- Saper individuare e proporre semplici strategie di sviluppo sostenibile;
- Distinguere le caratteristiche principali di alcuni contratti del settore turistico – ristorativo.

#### Competenze attese

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- Applicare le più importanti normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e mondo del lavoro nel settore delle imprese turistiche e ricettive;
- Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e digitali nelle attività progettuali, di ricerca e di approfondimento disciplinare.

Le ore previste per il periodo finale saranno dedicate al completamento dell'UDA 2 e argomenti di Educazione civica e riguarderanno le seguenti tematiche: la normativa di settore; i principali contratti delle imprese ristorative; le certificazioni e i marchi di qualità; istituzioni e fonti del diritto europeo e internazionale; lo sviluppo sostenibile; sicurezza e consapevolezza nella pubblicazione di contenuti digitali.

#### Metodologie e strategie di insegnamento

- Lezione frontale e partecipata
- Visione di video e relativo dibattito
- Esercitazioni guidate
- Studio di casi aziendali
- Soluzioni di problemi reali
- Lavori di gruppo

#### Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Videoproiettore collegato al pc per la proiezione di slides, video, documenti;
- Software applicativi: Word, Excel, Power point, Canva, ecc...

Verifiche svolte	Tipologia
Orali (2)	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte (5)	(Tema, relazione, presentazione, etc.)

Milano, 05/05/2026

Il docente

Antonio Canino



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020