



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 AENO
Docente	Cristina Carrese
Libri di testo adottati	De Luca-Fantozzi "Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva" Enogastronomia - Sala e Vendita vol.3

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026

Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 5.05.26	103
Ore di lezione previste per il periodo finale	12

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali.		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	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
----	--------	-----



Emesso il 1
Approvato
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

1	<p>LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE</p> <p>Il marketing: -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) -i prodotti a km zero Gestione strategica, budget, business plan -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) -I contratti delle imprese ricettive e ristorative -il contratto di ristorazione, catering, banqueting</p>	78
2	<p>NOI CITTADINI DEL MONDO</p> <p>Le fonti del diritto italiano La sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro La sicurezza e l'igiene alimentare Le fonti del diritto UE e internazionale La globalizzazione dei mercati alimentari tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, l'etichettatura la tutela del cliente: il codice del consumo La responsabilità del ristoratore Le certificazioni di qualità</p>	25

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al ripasso, al recupero e alla preparazione al colloquio

Metodologie e strategie di insegnamento

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

Ambienti e strumenti di lavoro

- aula



Emesso il 1
Approvato
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

- Libro di testo
- Uso di strumenti informatici
- Mappe

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 5	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte 4	4 semistrutturate- esercizi-domande aperte+1 simulazione seconda prova
Pratiche	

Milano, 4 maggio 2026

Il docente: Cristina Carrese



Emesso il 1
Approvato
Rev. il 13.03.2020