



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 (DTA)
Classe	5AAT
Docente	SARRO MARIA FRANCESCA
Libri di testo adottati	Gestire le imprese ricettive 3 Accoglienza Turistica. Edizione Tramontana

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026

Ore di lezione previste dal piano di studi	165 ore totali annue
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	100 ore effettuate
Ore di lezione previste per il periodo finale	13 ore previste

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Applicare le normative nazionali e internazionali su sicurezza, trasparenza e qualità nel settore turistico-ristorativo.		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	
Utilizzare strumenti digitali e algoritmi per il marketing e la gestione delle prenotazioni (OTA, Social Media).		X	



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 attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Gestire la pianificazione economica attraverso il Business Plan e il controllo di gestione (Budget, F&B Cost).			X

DETTAGLIO COMPETENZE PERSEGUITE

- **AG 1:** Agire in riferimento a un sistema di valori coerenti con la Costituzione (Istituzioni e Cittadinanza).
- **AG 12:** Utilizzare i fondamentali strumenti degli assi culturali per operare in campi applicativi (Business Plan).
- **AI 10:** Supportare le attività di budgeting-reporting e collaborare alle strategie di Revenue Management.
- **AI 11:** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione delle tipicità e degli eventi territoriali.
- **S 38.4:** Comunicare per vendere il prodotto (Digital Marketing e Social Media).
- **S 25.1:** Applicare la normativa di settore (Contrattualistica e Codice del Consumo).



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

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare: autonomia nella gestione delle scadenze e capacità di recuperare lacune in modo critico.		X	
Competenza in materia di cittadinanza: consapevolezza del ruolo dell'UE e delle istituzioni nella sostenibilità e nella sicurezza alimentare (Progetto Jean Monnet).		X	
Competenza imprenditoriale: capacità di trasformare idee in progetti concreti (Business Plan) analizzando opportunità e rischi del mercato.			X
Competenza alfabetica funzionale: capacità di comunicare in modo efficace utilizzando il linguaggio tecnico-professionale del settore DTA.		X	
Competenza multilinguistica: utilizzo dei termini settoriali in lingua straniera per l'accoglienza e il marketing (presente in UdA 1 e 2).			X
Competenza digitale: ricerca critica di dati, utilizzo consapevole di algoritmi, social media e piattaforme di prenotazione (Livello DigComp 2.2 Intermedio).		X	



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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	UdA 1: La mia azienda ristorativa ecosostenibile	82 ore
2	UdA 2: Noi cittadini del mondo per un'Europa sostenibile (Progetto Jean Monnet)	31 ore

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'UDA "La mia azienda ristorativa" ecosostenibile e al ripasso degli argomenti.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione dialogata, *Cooperative Learning*, studio di casi aziendali reali, *Circle Time* per il dibattito critico sull'IA e gli algoritmi, Problem solving, ricerca di documenti e attività interdisciplinari.

Ambienti e strumenti di lavoro

LIM: PC collegato con videoproiettore, Google Drive/ Classroom, utilizzo di piattaforme digitali di simulazione e ricerca.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazioni e presentazioni multimediali. Interrogazioni con l'ausilio di prove semi-strutturate.
Scritte	Risoluzione di casi aziendali, business plan e marketing plan e svolgimento di prove semistrutturate
Pratiche	



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

Milano,
04 Maggio 2026

Il docente
SARRO MARIA FRANCESCA