



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 TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>
<b>Classe</b>	<b>5 ASV</b>
<b>Docente</b>	<b>MONICA GARBAGNA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Cammisa Matrisciano-Micelli TUTTO COMPRESO VOL. 3 - Scuola &amp; Azienda</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>132</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.21	<b>100</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>12</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, 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

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



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

## Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<p>LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE</p> <p><b>Il marketing:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-tecniche di marketing turistico (funzioni, analisi e ricerche di mercato, segmentazione, targeting, posizionamento, marketing mix)</li> <li>-il piano di marketing (obiettivi e struttura, analisi SWOT, planning e controllo)</li> <li>-marketing turistico territoriale (gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio)</li> <li>-i prodotti a km zero</li> </ul> <p><b>Gestione strategica, budget, business plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Pianificazione strategica, programmazione, controllo</li> <li>-Il budget (funzioni, budget settoriali ed economico generale, controllo, analisi degli scostamenti)</li> <li>-il business plan (analisi del mercato, preventivo finanziario ed economico)</li> </ul>	55
2	<p>NOI CITTADINI DEL MONDO</p> <p><b>Dinamiche del mercato turistico e ristorativo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-turismo ed economia (aspetti economici del turismo, l'indotto) -</li> <li>-dinamiche del turismo (le nuove tendenze)</li> <li>-abitudini alimentari ed economia del territorio (tendenze dei consumi alimentari in Italia, la ristorazione moderna)</li> </ul> <p><b>-La normativa di settore nazionale ed europea</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Igiene alimentare e tutela del consumatore (le filiere agroalimentari, HACCP, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, etichettatura)</li> </ul> <p><b>I contratti delle imprese ricettive e ristorative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-il contratto di ristorazione, catering, banqueting</li> </ul>	45

Le ore (12) previste per il periodo finale verranno dedicate al ripasso e alla preparazione al colloquio

## 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](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

### Ambienti e strumenti di lavoro

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

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

Milano, 15 maggio 2024

La docente  
Prof.ssa Monica Garbagna