



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</b>
<b>Classe</b>	<b>5MAT</b>
<b>Docente</b>	<b>LAMBERTI ELENA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Rascioni - Ferriello Gestire le imprese ricettive UP vol 3 Tramontana</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>165</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	<b>141</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>13</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 e tracciabilità dei prodotti		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	
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>
La comunità Europea	X		
Le competenze digitali	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

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Noi cittadini del mondo	50
2	La mia azienda ristorativa ecosostenibile	91
3		
4		
5		
6		
7		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'UDA La mia azienda ristorativa ecosostenibile e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale, supporti multimediali, problem solving, attività di laboratorio di informatica, lavoro di gruppo, discussione guidata, ricerca di documenti, attività interdisciplinari

### Ambienti e strumenti di lavoro

Aula e laboratorio di informatica

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione in PPT, lavoro in gruppo
Scritte	Risoluzioni di casi aziendali, business plan e marketing plan
Pratiche	

Milano, 04/05/2026

Il docente

*Elisa Jancsek*



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020