



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



Materia	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	
Classe	SMSV SALA VENDITA	MOD.186/
Docente	PROF.SSA ALBETA VOROSOVA	
Libri di testo adottati	C. DE LUCA, M. T. FANTOZZI: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA, ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA 3, LIVIANA	

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025 /2026	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.26	104
Ore di lezione previste per il periodo finale	12

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Padroneggiare gli strumenti e applicare la normativa di settore.		X	
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi		X	
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti		X	
Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management perseguendo obiettivi attraverso opportune azioni di marketing		X	
Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.		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

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/

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Imparare a imparare	X		
Problem solving		X	
Competenze sociali e civiche in materia di cittadinanza		X	
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	X		
Competenza imprenditoriali		X	
Competenza 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

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



Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<p>UDA 1: LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE (imprenditorialità)</p> <p>Marketing Marketing turistico (micro e macro marketing) Marketing plan e le sue fasi Marketing strategico (analisi interna ed esterna, segmentazione, target, posizionamento, analisi SWOT, definizione degli obiettivi strategici) Marketing operativo – 4 leve (marketing mix – 4P) - Prodotto e ciclo di vita del prodotto - Prezzo (full e direct costing, strategie di pricing) - Distribuzione (canali di distribuzione) - Comunicazione (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing, web marketing)</p> <p>Pianificazione e programmazione Vision e mission dell'impresa Vantaggio competitivo Differenza tra pianificazione e programmazione Programmazione: - Budget d'esercizio: budget economico articolato in budget settoriali - Controllo budgetario (scostamenti e azioni correttive)</p> <p>Business plan: - Parte descrittiva (sintesi del progetto imprenditoriale, marketing plan) - Parte quantitativa (piano degli investimenti, piano finanziario, piano economico e valutazione del progetto e della sua convenienza economica)</p> <p>Norme sulla costituzione dell'impresa Adempimenti giuridici e fiscali , TUSL, Norme di igiene alimentare, Protezione dati personali, Qualità totale</p>	70



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



2	<p>UDA 2: NOI CITTADINI DEL MONDO (educazione civica) Contratti delle imprese ristorative Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (i marchi e i prodotti a km 0). La qualità totale. Il contratto ristorativo (il menu, il contratto di catering, il contratto di banqueting, il contratto di franchising, il Codice del consumo, la responsabilità del ristoratore).</p> <p>Organismi nazionali e internazionali Premio Nobel per la Pace - World Food Programme: come sconfiggere la fame nel mondo La Costituzione italiana, le istituzioni, il referendum, l'iter legislativo. La costituzione italiana a confronto con la Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea. La BCE e l'euro. Le competenze digitali (il vademecum di come effettuare una ricerca online, la tutela della privacy).</p>	46	MOD. 186/
---	--	----	-----------

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento delle UDA e al ripasso generale.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezioni frontali e partecipative, supporto multimediale, attività di laboratorio, problem solving, lavori di gruppo, attività interdisciplinare, CLIL (marketing mix).

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula e laboratorio.

Verifiche svolte		Tipologia
Orali	4	(Interrogazione, presentazione lavoro di gruppo)
Scritte	3	(Tema, risposte aperte, multiple choice, V/F, etc.)

Milano, 04/05/2026

Il docente
Alzbeta Vorosova



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020