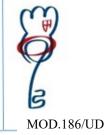


Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" Via Uruguay 26/2 20151 Milano

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	5 ASV
Docente	MONICA GARBAGNA
Libri di testo adottati	Cammisa Matrisciano-Micelli TUTTO COMPRESO VOL. 3 - Scuola & Azienda

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	165
Ore di lezione effettuate al 15.05.21	108+13 ed.civica
Ore di lezione previste per il periodo finale	15

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina		Raggiunta da	
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Applicare le normative vigenti, nazionali e			
internazionali, in fatto di sicurezza,		X	
trasparenza, qualità			
Riconoscere le peculiarità organizzative delle			
imprese turistiche e contribuire a cercare		X	
soluzioni funzionali alle diverse tipologie			
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti			
gestionali nella produzione di servizi e		X	
prodotti enogastronomici e ristorativi			

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Imparare a imparare: individuare scegliere e utilizzare diverse fonti di informazioni in relazione agli obiettivi prefissati		X	
Agire in modo autonomo e responsabile: pianificare in modo responsabile le attività di studio a casa e rispettare i tempi e le scadenze impartite		Х	
Comunicare: saper interagire utilizzando un linguaggio appropriato e una terminologia pertinente		Х	



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



Risolvere problemi: individuare fonti e risorse adeguate per risolvere casi e problemi e raccogliere e organizzare dati	X	
Acquisire e interpretare le informazioni: saper leggere e interpretare correttamente tutte le informazioni ricevute	X	
Collaborare e partecipare: prendere parte attivamente alle lezioni utilizzando le informazioni acquisite per fornire il proprio contributo alla discussione.	X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO	15
2	IL MARKETING	40
3	GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN	30
4	LA NORMATIVA DI SETTORE	20
5	LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI	15
6	EDUCAZIONE CIVICA: La Costituzione, i Principi fondamentali, i principali organi costituzionali (Parlamento, Governo, Magistratura, Presidente della Repubblica) U.E. (storia, organi)	16

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al ripasso.

Metodologie e strategie di insegnamento

- studio di casi aziendali
- soluzione di problemi reali

Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Uso di strumenti informatici
- Mappe

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 4	Interrogazione, presentazione, lavoro in
	gruppo)
Scritte 4	Esercizi, domande aperte
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



Milano, 5 maggio 2021

Il docente Monica Garbagna

