



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	DTA
Classe	5BPD
Docente	Anastasi Alessandra
Libri di testo adottati	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva – 3

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 /2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	66
Ore di lezione previste per il periodo finale	15

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	
Competenze imprenditoriali			X
Competenze digitali			X
Competenze sociali e civiche		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

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Problem solving			X
Imparare a imparare		X	
Pensiero creativo			X
Capacità di lavorare in gruppo e partecipazione attiva			X

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Uda. n. 1 – Il prodotto di punta della mia pasticceria (Imprenditorialità) Marketing e Marketing mix Segmentazione del mercato Analisi SWOT Fasi del Piano di marketing Il Budget delle imprese ristorative Gli elementi del business plan Le start-up Il preventivo finanziario ed economico	56
2	Uda n. 2 – Noi cittadini del mondo La Costituzione italiana e le istituzioni dello Stato italiano. (Ed. Civica) Il turismo enogastronomico e nuovi segmenti. Le filiere produttive. Il Codice del consumo e tutela del cliente – consumatore. Il contratto ristorativo.	12
3	Curricolo Ed. Civica: La Costituzione e principi fondamentali Fonti primarie e secondarie dell'UE, Regolamenti e Direttive UE. Iter legislativo, schema ed elenco Stati membri UE	4
4	Verifica dei pre-requisiti: operazioni di gestione, costi, ricavi, il bilancio, Stato Patrimoniale e Conto Economico	9
5		
6		
7		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a *Uda 1 – Il budget* e *Uda 2 – Il turismo enogastronomico* e al loro completamento.



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/UD

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione partecipata
Lavori di coppia (o piccolo gruppo)
Peer to Peer
Gamification

Ambienti e strumenti di lavoro

Libro di testo
Strumenti digitali per la didattica
Materiale caricato su Didattica (sezione del registro)
Canva
Video Dea Scuola, RaiEducational
Studio di casi
Mappe e schemi
PanQuiz

Verifiche svolte	Tipologia
Orali Simulazioni esame	Interrogazione, presentazione lavoro in formato digitale, presentazione Uda imprenditorialità
Scritte Simulazioni esame	Verifiche sommative - parte teorica e quantitativa Verifiche in itinere - ricerche o assegnazione di compiti specifici da consegnare alla scadenza

Milano,

Il docente

Alessandra Anastasi