



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 | DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA |
| 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 2023/2024 | |
|---|------------|
| Ore di lezione previste dal piano di studi | 132 |
| Ore di lezione effettuate al 15.05.21 | 100 |
| Ore di lezione previste per il periodo finale | 12 |

Competenze disciplinari

| Competenza attesa per la disciplina | Raggiunta da | | |
|---|---------------------|--------------------|--------------------|
| | Tutti | Maggioranza | Solo alcuni |
| 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

| Competenza trasversale | Raggiunta da | | |
|--|---------------------|--------------------|--------------------|
| | Tutti | Maggioranza | Solo alcuni |
| Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza | | X | |
| Competenza digitale | X | | |
| Competenza imprenditoriale | 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/UD

Unità di Apprendimento svolte

| N° | Titolo | Ore |
|----|--|-----|
| 1 | LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE Il marketing: -tecniche di marketing turistico (funzioni, analisi e ricerche di mercato, segmentazione, targeting, posizionamento, marketing mix) -il piano di marketing (obiettivi e struttura, analisi SWOT, planning e controllo) -marketing turistico territoriale (gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio) -i prodotti a km zero Gestione strategica, budget, business plan -Pianificazione strategica, programmazione, controllo -Il budget (funzioni, budget settoriali ed economico generale, controllo, analisi degli scostamenti) -il business plan (analisi del mercato, preventivo finanziario ed economico) | 55 |
| 2 | NOI CITTADINI DEL MONDO Dinamiche del mercato turistico e ristorativo -turismo ed economia (aspetti economici del turismo, l'indotto) - -dinamiche del turismo (le nuove tendenze) -abitudini alimentari ed economia del territorio (tendenze dei consumi alimentari in Italia, la ristorazione moderna) -La normativa di settore nazionale ed europea -Igiene alimentare e tutela del consumatore (le filiere agroalimentari, HACCP, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, etichettatura) I contratti delle imprese ricettive e ristorative -il contratto di ristorazione, catering, banqueting | 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

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

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