



PIANO di LAVORO del Docente
per le classi degli indirizzi Professionali Nuovo Ordinamento (D.Lvo 61/2017)

Classe 5AE Indirizzo Enogastronomico
Disciplina Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Docente Maiocchi Ilaria
a. s. 2025/2026

Codice Unità Didattiche Ore
1° Quadrimestre

| | Unità di apprendimento H “ I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro” | |
|---------------|--|----|
| H 1-T-Pro-Eno | Il mercato del lavoro | 2 |
| H 2-T-Pro-Eno | Il contratto di lavoro | 8 |
| H 3-T-Pro-Eno | Il calcolo della retribuzione dei lavoratori dipendenti | 8 |
| H 4-T-Pro-Eno | La normativa sulla sicurezza delle imprese turistico-ristorative | 3 |
| | | |
| | Unità di apprendimento I“ Il mercato turistico” | |
| I 1-T-Pro-Eno | Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali | 7 |
| I 2-T-Pro-Eno | Il mercato turistico nazionale, gli organismi e le fonti normative interne | 9 |
| | | |
| | Unità di apprendimento L “Il Marketing” | |
| L 1-T-Pro-Eno | Il marketing aspetti generali | 2 |
| L 2-T-Pro-Eno | Il marketing strategico | 6 |
| L 3-T-Pro-Eno | Il marketing operativo | 10 |

2° Quadrimestre

| | Unità di apprendimento L “Il marketing” (completamento) | |
|---------------|--|---|
| L 4-T-Pro-Eno | Il web marketing | 2 |
| L 5-T-Pro-Eno | Il marketing plan | 6 |
| | | |
| | Unità di apprendimento M “Pianificazione, programmazione e controllo di gestione” | |
| M 1-T-Pro-Eno | La pianificazione e la programmazione | 7 |
| M 2-T-Pro-Eno | Il budget | 9 |
| M 3-T-Pro-Eno | Il business plan | 6 |
| | | |
| | Unità di apprendimento N “ I contratti delle imprese ristorative” | |
| N 1-T-Pro-Eno | Norme sulla costituzione dell’impresa | 5 |
| N 2-T-Pro-Eno | I contratti delle imprese ristorative e ricettive | 6 |
| | | |
| | Unità di apprendimento O “ Le abitudini alimentari e l’economia del territorio” | |
| O 1-T-Pro-Eno | Le abitudini alimentari | 5 |
| O 2-T-Pro-Eno | I marchi di qualità | 2 |
| O 3-T-Pro-Eno | Le filiere agro-alimentari e il concetto di tracciabilità e rintracciabilità | 3 |



Verifiche previste nell'anno

| | | |
|--------------|---|-----------|
| <i>n° 4</i> | <i>Scritte – per una stima di ore</i> | <i>8</i> |
| <i>n° 4</i> | <i>Orali – per una stima di ore</i> | <i>10</i> |
| <i>n° //</i> | <i>Altra tipologia – per una stima di ore</i> | <i>//</i> |
| | | |

Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre Uda multidisciplinari...)

| | | |
|--------------------------|--|---|
| <i>Educazione civica</i> | <i>Gli organismi comunitari e internazionali</i> | <i>6 (3 nel primo quadrimestre) + 3 nel secondo</i> |
| <i>Multidisciplinare</i> | <i>Il delivery nella ristorazione</i> | <i>2</i> |

Totale ore di lezione del corso 132

Cremona 29 Ottobre 2025

Il Docente Maiocchi Ilaria

Nota: Il piano annuale per classe - disciplina è un preventivo che evidenzia le **Unità di Apprendimento con le rispettive Unità didattiche** che si intendono sviluppare e il **tempo impiegato**, il **numero di verifiche** che si intendono effettuare e la **stima totale delle ore del corso** che corrisponde al **monte ore curricolare della disciplina**. Le Unità di Apprendimento, il codice e il titolo delle Unità didattiche fanno riferimento alla progettazione per disciplina (Piano standard di disciplina) depositata presso l'Istituto dal Coordinatore di disciplina. Questa scheda va caricata on line sul sito dell'Istituto e va presentata alla classe come parte integrante del Contratto formativo.