



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	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe	5 APD
Docente	IMMACOLATA PIZZUTO
Libri di testo adottati	"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA DI A. MACHADO POSEIDONIA SCUOLA 2021

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022 /2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	103
Ore di lezione previste per il periodo finale	16

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
AI 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.		X	
AI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		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

AI 4			
Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative.		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
competenza digitale; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza imprenditoriale;		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Il prodotto di punta della mia pasticceria	19
2	Salute e benessere nella cucina globale	84



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

--	--	--

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla preparazione per la seconda prova e il colloquio orale

Metodologie e strategie di insegnamento

1. Lezione frontale
2. Lezione partecipata
3. Gruppi di lavoro
4. Relazioni

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, sala conferenze

Verifiche svolte		Tipologia
Orali	n 5	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	n 6	(Tema, simulazioni seconde prove, quiz a risposta aperta)

Milano, 30/4/2023

Il docente
IMMACOLATA PIZZUTO