



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.gov.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 186/UD

| | |
|--------------------------------|--|
| Materia | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE |
| Classe | V B ACCOGLIENZA TURISTICA |
| Docente | BERNASCONI ANNA |
| Libri di testo adottati | RODATO S. – Alimentazione, turismo e ambiente. – ED. CLITT (2020) |

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023

| | |
|---|-----------|
| Ore di lezione previste dal piano di studi | 66 |
| Ore di lezione effettuate al 15.05.2021 | 44 |
| Ore di lezione previste per il periodo finale | 9 |



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.gov.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Competenze disciplinari

| Competenza attesa per la disciplina | Raggiunta da | | |
|---|--------------|-------------|-------------|
| | Tutti | Maggioranza | Solo alcuni |
| Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, promuovendo nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche AI 1 | X | | |
| Applicare correttamente i principi generali del sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro AI 3 | | X | |
| Predisporre prodotti, servizi e menù di qualità coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati AI 4 | | X | |



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.gov.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Competenze trasversali coinvolte

Competenze trasversali coinvolte

| Competenza trasversale | Raggiunta da | | |
|---|--------------|-------------|-------------|
| | Tutti | Maggioranza | Solo alcuni |
| Competenza digitale | X | | |
| competenza imprenditoriale | | X | |
| competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; | | X | |
| competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; | | X | |
| competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; | | X | |

Unità di Apprendimento svolte

| N° | Titolo | Ore |
|----|---|-----|
| 1 | La mia azienda ristorativa ecosostenibile | 35 |
| 3 | Salute e benessere nella cucina globale | 16 |

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale, presentazioni orali con produzione di pptx, videolezioni (causa covid), attività di



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.gov.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



ricerca laboratoriale

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, pc e videoproiettore

| Verifiche svolte | Tipologia |
|------------------|---|
| Orali 2 | Interrogazione, presentazione, ricerche |
| Scritte 3 | Temi e domande a risposte brevi |
| Pratiche 1 | Presentazione del lavoro di ricerca enogastronomica |

Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD.

Per la modalità di valutazione si utilizza la griglia di rilevazione proposta che fa riferimento ai livelli raggiunti per quanto riguarda il metodo e l'organizzazione del lavoro, la capacità di comunicare le attività effettuate e altre competenze rilevabili.

Milano, 5/05/2023

La docente ANNA BERNASCONI



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020