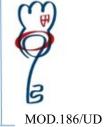


Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" Via Uruguay 26/2 20151 Milano

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



Materia	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Classe	5 ASV		
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	101	
Ore di lezione previste per il periodo finale	14	

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Al 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	
Al 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		Х	
Al 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.		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



Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
•	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
competenza digitale; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza imprenditoriale; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		х	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	La mia azienda ristorativa ecosostenibile	
2	Salute e benessere nella cucina globale	

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



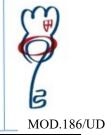


Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" Via Uruguay 26/2 20151 Milano

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



Aula, sala conferenze

Verifiche svolte Tipologia		Tipologia
Orali	n 4	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	n 6	(Tema, simulazioni seconde prove,quiz a risposta aperta)

Milano,30/4/2023

Il docente IMMACOLATA PIZZUTO



Emesso il 19.03.2015 Approvato il 19.03.2015 Rev. il 13.03.2020