



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Classe</b>	<b>5 ASV</b>
<b>Docente</b>	IMMACOLATA PIZZUTO
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA DI A. MACHADO POSEIDONIA SCUOLA 2021</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022 /2023</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>132</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	<b>101</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>14</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
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	
AI 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	



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD


### 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		X	

### 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



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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

Aula, sala conferenze

Verifiche svolte		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