



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 M ACCOGLIENZA TURISTICA
Docente	F. FRANCO
Libri di testo adottati	RODATO S. – Alimentazione, turismo e ambiente. – ED. CLITT (2020)

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022

Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.2022	42
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

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
2	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 ricerca laboratoriale

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, pc e videoproiettore, videolezioni su zoom



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



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, 5/5/2022

Il docente (F. Franco)



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020