



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	5^B ENO
Docente	SILVIA SARLO
Libri di testo adottati	"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA A. MACHADO - POSEIDONIA SCUOLA 2018

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023

Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.2023	92
Ore di lezione previste per il periodo finale	15



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



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



Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
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 ed equilibrati.		X	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro		X	
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy, rispettando le normative vigenti in materia igienico-sanitaria del settore		X	
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		X	

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



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



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	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Progetto la mia azienda ristorativa sostenibile	33
3	Salute e benessere nella cucina globale	46

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a interrogazioni orali in preparazione al colloquio d'esame e al ripasso degli argomenti svolti.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezioni frontali e partecipate, con sollecitazioni di collegamenti tra i diversi argomenti trattati o casi pratici ed esperienze; compiti assegnati.

Ambienti e strumenti di lavoro



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



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



Aula, pc e videoproiettore, libro di testo, appunti e schemi, documenti forniti dal docente

Verifiche svolte	Tipologia
Orali n° 3	Interrogazioni orali
Scritte n° 6	Verifiche semistrutturate, test a risposta chiusa, simulazioni della seconda prova, relazione

Milano, 4/5/2023

Il docente

Silvia Sarlo



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020