



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



MOD.186/UD

Materia	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe	5 BPD
Docente	ANTONELLA ZEN
Libri di testo adottati	"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA DI A. MACHADO POSEIDONIA SCUOLA 2022

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022 /2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	124
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	102
Ore di lezione previste per il periodo finale	12

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
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	



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



MOD.186/UD

AI 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche AI 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche		X	
AI 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali Comprendere il ruolo della ricerca scientifica nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili AG 11		X	
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali e internazionali sia in prospettiva interculturale sia al fine della mobilità di studio e di lavoro. (Tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari, agricoltura sostenibile, agricoltura familiare in Europa e nel mondo.) AG 4		X	
competenza digitale; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza imprenditoriale;		X	



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



MOD.186/UD

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Il prodotto di punta della mia pasticceria	60
2	Salute e benessere nella cucina globale	70

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla preparazione per la seconda prova e il colloquio

Metodologie e strategie di insegnamento

1. Lezione frontale
2. Lezione partecipata
3. Gruppi di lavoro
4. Relazioni

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, sala conferenze

Verifiche svolte	Tipologia
Orali n 5	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte n 6	(Tema, simulazioni seconde prove,)

Milano,30/4/2023

Il docente
ANTONELLA ZEN



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020