



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°Ceno MOD.186/
Docente	Angela Demarco
Libri di testo adottati	Scienza e cultura dell'alimentazione – autore: A. Machado-Poseidonia Scuola

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021 /2022	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	88
Ore di lezione previste per il periodo finale	11

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	X		
Predisporre prodotti, servizi e menu 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	
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



Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione.		x	
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento.	x		MOD.186/

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto	x		
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi		x	
competenza sociale e civica in materia di cittadinanza	x		

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Salute e benessere nella cucina globale	44
2	La mia azienda ristorativa ecosostenibile (ristorante didattico)	44

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento delle UDA ed al ripasso.

Metodologie e strategie di insegnamento

Apprendimento cooperativo Dibattito guidato Lezione partecipata Attività laboratoriale Studio di caso

Ambienti e strumenti di lavoro

aula scolastica, piattaforma Zoom, Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, lezioni digitali



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



--

MOD.186/

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 3	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte 5	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche	

Milano,02-05-2022

Il docente
Angela Demarco



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020