



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](http://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](mailto:info@carloportamilano.gov.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<sup>^</sup>C SV</b>
<b>Docente</b>	<b>SILVIA SARLO</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA A. MACHADO - POSEIDONIA SCUOLA 2018</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2022	<b>71</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>10</b>



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"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

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

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

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



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



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

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

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto: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	35
3	Salute e benessere nella cucina globale	30

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

Videolezioni, 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

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



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

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

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



Verifiche svolte	Tipologia
Orali n° 2	Interrogazioni orali
Scritte n° 6	Verifiche semistrutturate, test a risposta chiusa, simulazioni della seconda prova, relazione

Milano, 3/5/2022

Il docente

Silvia Sarlo



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020