



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 | ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA |
| Classe | 5ASV |
| Docente | FRISINA GIOVANNI |
| Libri di testo adottati | CUCINA PER SALA E VENDITA Autore ALMA – ED. PLAN |

| Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/23 | |
|---|-----------|
| Ore di lezione previste dal piano di studi | 66 |
| Ore di lezione effettuate al 15.05.23 | 40 |
| Ore di lezione previste per il periodo finale | 6 |

Competenze disciplinari

| Competenza attesa per la disciplina | Raggiunta da | | |
|---|---------------------|--------------------|--------------------|
| | Tutti | Maggioranza | Solo alcuni |
| Sovrintendere e controllare le condizioni di sicurezza degli ambienti lavorativi. | | X | |
| Sovrintendere le condizioni igienico sanitarie degli ambienti lavorativi, dei prodotti alimentari e degli operatori. | | X | |
| Controllare la funzionalità degli impianti, delle attrezzature e degli utensili. | | X | |
| Formulare standard qualitativi, quantitativi delle derrate alimentari e di ogni altro prodotto necessario ai fini della produzione di un pasto. | X | | |
| Pianificare gli acquisti e controllare la qualità delle derrate alimentari. | | 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

| | | | |
|---|---|---|--|
| Controllare la produzione (coordinare le fasi di conservazione delle merci, produzione e distribuzione e mantenimento). | X | | |
| Conoscere le caratteristiche e le preparazioni principali delle diverse tradizioni gastronomiche del territorio Nazionale, Regionale, Provinciale | | X | |
| Risorse enogastronomiche del territorio: principali prodotti DOP, IGP, STG, PAT. | | X | |
| Conoscere le caratteristiche e le preparazioni principali delle diverse culture gastronomiche del territorio internazionale per macro-aree: Europa, Nord America, Sud America, Nord africa, Cucina Orientale. | | X | |
| Studio e sviluppo del Menù in riferimento alle diverse realtà ristorative; pianificazione, fattibilità e programmazione della produzione del menù. | | X | |
| Moderne tecniche di conservazione e/o cottura e/o mantenimento degli alimenti applicate in un contesto operativo specifico | X | | |
| Il sistema HACCP | X | | |

Competenze trasversali coinvolte

| Competenza trasversale | Raggiunta da | | |
|------------------------|--------------|-------------|-------------|
| | Tutti | Maggioranza | Solo alcuni |



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/UD

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Costruzione del sé: Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro e di studio. Agire in modo autonomo e responsabile, e conoscere il regolamento di accesso ai laboratori. Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale il rispetto per sé e per gli altri.</p> | x | | |
| <p>Progettare: formulare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p> | | x | |
| <p>Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.</p> | 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

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> | x | | |
| <p>Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole le responsabilità. Positiva interazione con la realtà naturale e sociale.</p> | x | | |
| <p>Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.</p> | | x | |
| <p>Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.</p> | | 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

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</p> | | X | |
|---|--|---|--|

Unità di Apprendimento svolte

| N° | Titolo | Ore |
|----|--|-----|
| 1 | Piano di autocontrollo. L'haccp, i 7 principi fondamentali. L'attuazione dell'haccp. | 2 |
| 2 | Organizzazione e gestione della postazione di lavoro seguendo i criteri di buona prassi igienica per evitare le contaminazioni crociate. | 2 |
| 3 | Le nuove forme della ristorazione: il servizio di catering e banqueting | 2 |
| 4 | Il menu in tutte le sue forme, a prezzo fisso, alla carta, alla gran carta, degustazione, a tema, per banchetti. Il menu rotativo o ciclico La ristorazione collettiva e tradizionale, i sefl service e i free flow. L'assegnazione della ristorazione degli enti pubblici, le gare d'appalto, il capitolato. L'etichettatura del menu e i prodotti del territorio | 2 |
| 5 | L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina. Nuove prospettive della cucina internazionale | 2 |



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

| | | |
|----|--|---|
| 6 | La ristorazione commerciale, la ristorazione oggi -La neo ristorazione e la ristorazione veloce -La ristorazione collettiva -La ristorazione industriale | 2 |
| 7 | L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di vita: -Le abitudini alimentari in Italia -Tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari -Dalla cucina classica a quella contemporanea -Nuove prospettive della cucina internazionale | 2 |
| 8 | I prodotti alimentari: La filiera e il mercato dei prodotti alimentari I prodotti a marchio. I prodotti tipici ed i marchi di qualità Il disciplinare di produzione Dop, Igt, | 2 |
| 9 | I prodotti tipici italiani -I prodotti tipici delle regioni del nord-ovest -I prodotti tipici delle regioni del nord-est -I prodotti tipici delle regioni del centro Italia -I prodotti tipici delle regioni del sud e delle isole | 2 |
| 10 | La cucina italiana -La cucina regionale italiana: il nord-ovest | 2 |
| 11 | Le principali tecniche di cottura per immersione, in olio e burro chiarificato | 2 |
| 12 | Il servizio a buffet | 2 |
| 13 | EDUCAZIONE CIVICA Il corretto riciclaggio degli imballaggi | 2 |



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

| | |
|--|-----------|
| <p>In laboratorio sono state sviluppate le seguenti ricette inerenti i temi trattati.</p> <ul style="list-style-type: none"> Blinis e dartois Insalata di pollo Insalata nizzarda Insalata capricciosa Insalata caprese Riso pilaf per insalata di riso Vitello tonnato Macedonia di frutta Composizione di frutta fresca French Toast alle mele, canapés di caprino e nocciole, croque monsieur, tramezzini al prosciutto, e al tonno. Ortaggi in tempura Scaloppine al succo di arancia. Centrifugato vitaminico con ravanelli Sandwich di pane ai cereali ed insalata Papaia in insalata con pomodorini ciliegia e mozzarelline Misticanza di anacardi e cuore di palma Tartellette allo zola Crepes dolci (crema cioccolato, crema pasticceria, marmellata) Costoletta alla milanese in burro chiarificato Zucchine trifolate Carote glassate Scaloppine alla lombarda | <p>14</p> |
|--|-----------|

Sono state svolte le seguenti UDA PLURIDISCIPLINARI

UDA N°1 La mia azienda ristorativa ecosostenibile (Imprenditorialità)

UDA N°2 Noi cittadini del mondo (Ed. Civica)

UDA n°3 Salute e benessere nella cucina globale

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle Uda 6, 7, 8 e al loro completamento e all'approfondimento delle uda pluridisciplinari.

Metodologie e strategie di insegnamento

In laboratorio, in attività di gruppo con gruppi eterogenei, in attività di gruppo con tutor tra pari, e attività individuali, lezioni in laboratorio frontali propedeutiche e per sottolineare fasi tecniche di lavorazione, cotture, produzione, uso di attrezzature, valutazione prodotti guidate.

Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio, aula. Attrezzature e strumenti del laboratorio, materiale e documentazione condiviso in formato digitale su piattaforme di condivisione file, derrate fornite dalla scuola. Computer di classe, tablet e smartphone per ricerche e condivisioni.



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/UD

| Verifiche svolte | Tipologia |
|------------------|-----------|
| Orali | |
| Scritte | |
| Pratiche | 15 |

Milano, 05/05/23

Il docente
Giovanni Frisina