



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>Laboratorio di enogastronomia settore Cucina</b>   |
| <b>Classe</b>                  | <b>5BENO</b>  |
| <b>Docente</b>                 | <b>FRISINA GIOVANNI</b>                               |
| <b>Libri di testo adottati</b> | <b>NUOVA CUCINA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN</b> |

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/23**

|   |            |
|---|------------|
| Ore di lezione previste dal piano di studi    | <b>132</b> |
| Ore di lezione effettuate al 15.05.2023       | <b>91</b>  |
| Ore di lezione previste per il periodo finale | <b>16</b>  |

**Competenze disciplinari**

| <b>Competenza attesa per la disciplina</b>   | <b>Raggiunta da</b> |                    |                    |
|--|---------------------|--------------------|--------------------|
|  | <b>Tutti</b>        | <b>Maggioranza</b> | <b>Solo alcuni</b> |
| 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                  |                    |



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 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 |  |
| 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   |   | X |  |



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| ristorative; pianificazione, fattibilità e programmazione della produzione del menù.                                       |   |  |  |
| 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 |
| <b>Costruzione del sé:</b> 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 | X            |             |             |



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| regolamento di accesso ai laboratori. Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale il rispetto per sé e per gli altri.  |   |   |  |
| <b>Progettare:</b> 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.   |   | x |  |
| <b>Comunicare:</b> 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. | x |   |  |
| <b>Collaborare e partecipare:</b> interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei  | x |   |  |



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| diritti fondamentali degli altri.  |   |   |  |
| <b>Agire in modo autonomo e responsabile:</b> 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.   | X |   |  |
| <b>Risolvere problemi:</b> 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.   |   | X |  |
| <b>Individuare collegamenti e relazioni:</b> 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. |   | X |  |



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p><b>Acquisire ed interpretare l'informazione:</b> 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 |  |
|---|--|---|--|

### Competenze trasversali coinvolte

| Competenza trasversale  | Raggiunta da |             |             |
|---|--------------|-------------|-------------|
|   | Tutti        | Maggioranza | Solo alcuni |
| <p><b>Costruzione del sé:</b> 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</p> | X            |             |             |



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| rispetto per sé e per gli altri.  |   |   |  |
| <b>Progettare:</b> 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.   |   | X |  |
| <b>Comunicare:</b> 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. | X |   |  |
| <b>Collaborare e partecipare:</b> 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.  | X |   |  |
| <b>Agire in modo autonomo e responsabile:</b> sapersi inserire in   | X |   |  |



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



|   |  |          |  |
|---|--|----------|--|
| <p>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>   |  |          |  |
| <p><b>Risolvere problemi:</b> 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>   |  | <p>X</p> |  |
| <p><b>Individuare collegamenti e relazioni:</b> 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> |  | <p>X</p> |  |



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p><b>Acquisire ed interpretare l'informazione:</b> 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 |  |
|---|--|---|--|



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



## Unità di Apprendimento svolte

| N° | Titolo   | Ore |
|----|--|-----|
| 1  | Cucina lombarda: Zuppa di trippa alla milanese Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese Pan de mej o meini Torta sbrisolona Zabaione  | 4   |
| 2  | Cucina lombarda: Filetto di trota in carpione, sciatt con bresaola, pizzoccheri Valtellinesi, manzo all'olio, amor polenta, crema inglese. Farcitura crespelle per banchetto   | 4   |
| 3  | Cucina veneto-trentina. Sarde in saor, canederli alla tirolese in brodo e al burro, risotto al nero di seppia, fegato alla veneziana, strudel di mele  | 4   |
| 4  | Cucina lombardo-piemontese: Vitello tonnato, risotto alla monzese, bruscitt con la polenta, torta di mele con salsa vaniglia   | 4   |
| 5  | Cucina del territorio: Terrina di salmone con insalata novella, cozze alla tarantina, spaghetti alle vongole, calamari e gamberi fritti in tempura, frittelle croccanti di patate, gelato vaniglia e lingue di gatto | 4   |
| 6  | Le indicazioni di legge sui menu, l'etichettatura, gli allergeni. Regolamento (UE) 1169/2011.  | 4   |
| 7  | Cucina lombarda: Insalata di nervetti fagioli e cipolle, risotto con la trota, filetto di trota alla milanese, zucchine in carpione, tiramisù.   | 4   |
| 8  | Cucina laziale: Torta pasqualina, bucatini all'amatriciana, spaghetti cacio e pepe, fricassea di agnello con uova e carciofi, ciambelline laziali, castagnole di carnevale.  | 4   |



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



|    |   |   |
|----|---|---|
| 9  | Cucina toscana: Crostini alla toscana, anolini al parmigiano in brodo, caciucco alla livornese, zuppa inglese, cantucci.  | 4 |
| 10 | Lezione: L'etichettatura alimentare, DS e TMCCome leggere l'etichettatura, come etichettare gli alimenti e i piatti che verranno serviti ai clienti. La normativa vigente, cosa dice la legge.  | 4 |
| 11 | Ed. Civica: Recupero degli scarti e corretto smaltimento degli imballaggi   | 4 |
| 12 | Cucina calabro-siciliana: Caponata di melanzane alla siciliana, pesce spada in salmoriglio, arancini di riso, seadas, stocco alla mammolesse.   | 4 |
| 13 | Cotture sottovuoto: Baccalà cotto sottovuoto con spuma di aglio, calamari ripieni agli ortaggi, petto d'anatra, crema pasticcera, tartellette di pasta frolla con crema pasticcera e frutta fresca.   | 4 |
| 14 | Lezione: L'etichettatura sul menu. La normativa vigente.  | 2 |
| 15 | Lezione: Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto. La qualità legata a un territorio rappresenta oggi l'unico modo per combattere la standardizzazione e la globalizzazione dei prodotti agroalimentari presenti ogni giorno sulle tavole. | 2 |
| 16 | Cucina lombarda: Sformato di baccalà alla certosina, manzo all'olio, casoncelli alla bergamasca, Torta Sbrisolona con crema inglese.  | 4 |
| 17 | Cucina lombarda: Margottini alla bergamasca, tortelli di zucca mantovana, scaloppine alla lombarda, carote e zucchine tornite, quiche alle verdure.   | 4 |
| 18 | Simulazione d'esame seconda prova parte pratica divisa per gruppi<br>1°gruppo dalle 8:00 alle 11:30<br>2°gruppo dalle 11:30 alle15:00   | 7 |



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



|    |  |   |
|----|--|---|
| 19 | Lezione: La scheda tecnica della ricetta<br>Il food cost, l'elaborazione del prezzo di vendita   | 3 |
| 20 | Uda ed. civica: Noi cittadini del mondo<br>L'importanza e i costi maggiori dei prodotti a marchio  | 1 |
| 21 | Lezione sulla cucina creativa.<br>Gli studenti scelgono gli ingredienti da un paniere e producono la ricetta di fantasia   | 4 |
| 22 | Ortaggi in tempura non fritti<br>Lingue di gatto<br>Gelato alla fragola<br>Bocconcini di pollo al curry con riso pilaf<br>Pattay(spaghetti di soia con i gamberi)  | 3 |
| 23 | Uda ed. civica: Salute e benessere nella cucina globale<br>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.  | 1 |
| 24 | Cucina creativa 3 (pesce): baccalà, branzino.<br>Gli studenti preparano, in base alle loro competenze acquisite, una ricetta di cucina creativa a base di pesce.   | 4 |
| 25 | Cucina creativa: Sformatino di broccoli e cavoli su crema di cannellini e di barbabietole rosse con pinoli, uva passa e curcuma. Carpaccio di branzino con finocchi, arance, olive, scorzette di arancia ed erba cipollina.<br>Straccetti di pollo su letto di cipolle al vino rosso con carote, asparagi e gocce di aceto balsamico<br>Coppa di frutti di stagione in gelatina alla menta | 4 |

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'UDA imprenditorialità: Regione Toscana, all'unità 3 e 12 e al loro completamento.

## 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.



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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)



## 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.

| Verifiche svolte | Tipologia  |
|------------------|--|
| Orali            | Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo  |
| Scritte          | Relazione, ricerche presentazione, etc.<br>Produzione di scheda tecnica di ricetta,<br>produzione di menù. |
| Pratiche         | In laboratorio per una valutazione formativa<br>assimilata dal voto pratico.                               |

Milano, 04/05/23

Il docente  
Giovanni Frisina



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020