



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

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

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

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



<b>Materia</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Classe</b>	<b>V BAT</b>
<b>Docente</b>	<b>VAPORE ANTONIETTA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE (CLITT)</b>

#### Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024 /2024

Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>66</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	<b>31</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>10</b>

#### Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
N°7 : Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy		X	
N°8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e prodotti coerenti con il contenuto territoriale, utilizzando il web		X	
N°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 I nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche		X	
N°2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione		X	
N°3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza alimentare e sulla salute nei luoghi di lavoro		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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

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

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



N° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati		X	

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare le tecnologie digitale 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	AMBIENTE, TURISMO SOSTENIBILE E VALORIZZAZIONE DEL "MADE IN ITALY"	5
2	TURISMO E RISORSE GASTRONOMICHE DEGLI STATI EUROPEI	3
3	TURISMO E RISORSE GASTRONOMICHE DEI PRINCIPALI STATI EXTRAEUROPEI	3
4	SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE E NEI LUOGHI DI LAVORO	3
5	ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	4



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

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

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



6	ALLERGIE E INTOLLERANZE	1
7		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle allergie e intolleranze alimentari e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

Cooperative learning  
Lezione partecipata  
Flipped Classroom

### Ambienti e strumenti di lavoro

AULA

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte	Tema
Pratiche	

Milano, 2/05/2024

Il docente

Antonietta Vapore



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020