



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	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe	V M ACCOGLIENZA TURISTICA
Docente	F. FRANCO
Libri di testo adottati	RODATO S. – Alimentazione, turismo e ambiente. – ED. CLITT (2020)

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021

Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	56
Ore di lezione previste per il periodo finale	6



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"

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



Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Predisporre prodotti, servizi e menù di qualità coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari).		X	
Progettare nel servizio di accoglienza turistica percorsi enogastronomici per valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio nazionale e internazionale.	X		
Applicare correttamente i principi generali del sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		X	
Redigere relazioni tecniche e documentate, anche con l'uso di tecnologie digitali, le attività individuali e di gruppo relative a contesti professionali.	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"

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



Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Perfezionare la capacità di rielaborare e collegare i vari gli contenuti acquisiti collegandoli e comunicandoli con un linguaggio tecnico specifico. Acquisire la capacità di lavorare in team.		X	
Perfezionare la capacità di soddisfare i requisiti di sicurezza e salute dei destinatari dei servizi e dei lavoratori		X	
Applicare le competenze digitali in contesti lavorativi e comunicativi.	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"

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



Unità di Apprendimento svolta

Progetto 1 - Specialità enogastronomiche di una nazione europea.

Periodo di svolgimento:	novembre – aprile
Discipline coinvolte:	Scienza e cultura dell'alimentazione Lab. di accoglienza turistica
Traguardi di apprendimento coinvolti (es. competenze disciplinari, competenze trasversali, competenze di cittadinanza)	<ul style="list-style-type: none"> • Confrontare il patrimonio enogastronomico nazionale e quello internazionale. • Capacità di lavorare in équipe • Capacità di soddisfare le esigenze della clientela • Lavorare in team in modo efficace • Acquisire la consapevolezza delle problematiche relative alla tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, con particolare attenzione ai prodotti tipici • Migliorare le competenze digitali
Conoscenze chiave implicate	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema di Qualità ISO 9000. • Marchi di qualità nazionali e internazionali. • Le specialità enogastronomiche della cucina internazionale
Situazione problema (titolo e descrizione sintetica della situazione problema intorno a cui sviluppare il percorso formativo)	<ul style="list-style-type: none"> • Gli studenti devono individuare il rapporto tra risorse alimentari, tradizioni enogastronomiche e territorio.
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> • approccio induttivo • apprendimento cooperativo • Esperienza personale • esercitazioni di laboratorio • visite d'istruzione
Eventuali note sul materiale didattico che verrà utilizzato	Libro di testo, appunti, video, slide, brochure, articoli di giornali/riviste di settore, PC, ricerche su siti specifici, utilizzo di software di video scrittura, LIM
Oggetto della valutazione *	Capacità di ricerca e di gestione del lavoro, report scritto/orale dell'attività svolta. Capacità di lavorare autonomamente e in team



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"

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



Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale, relazioni orali, compiti assegnati su piattaforma edmodo, video lezioni.

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, pc e videoproiettore, piattaforma edmodo, videolezioni su zoom.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali n° 3	Relazioni, domande riepilogative
Scritte n° 3	Temi, commenti su documenti, produzione etichette, verifiche strutturate, ricerche.
Pratiche N°2	Specialità enogastronomiche di una nazione europea ed una extraeuropea.

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'esposizione della UDA 2 (Specialità enogastronomiche di una nazione extraeuropea) ed anche al ripasso e alla preparazione del colloquio d'esame.

Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD.

Per la modalità di valutazione si utilizza la griglia di rilevazione proposta che fa riferimento ai livelli raggiunti per quanto riguarda il metodo e l'organizzazione del lavoro, la capacità di comunicare le attività effettuate e altre competenze rilevabili.

Milano, 29/5/2021

Il docente (F. Franco)



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020