



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	5^A ENOGASTRONOMIA - CUCINA
Docente	PROF.SSA ROSSELLA ROMANI
Libri di testo adottati	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, A. MACHADO, ED. POSEIDONIA SCUOLA – MONDADORI EDUCATION DIETA MEDITERRANEA; SAPORI E SALUTE - ROSSELLA IACOPINI E ROSSELLA ROMANI, ED. CARLO PORTA MILANO

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020-2021

(molte svolte in DDI, in diversi periodi) al 15.5.2021

Ore di lezione previste dal piano di studi	99 TOTALI
Ore di lezione effettuate al 15.05.2020	91 ORE TOTALI, comprese 10 ore di corso di recupero online (di cui 60 in DDI)
Ore di lezione previste per il periodo finale	8 ORE
ORE TOTALI NELL'ANNO SCOLASTICO	99 (ma 10 ore svolte come corso di recupero)

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva, con particolare riguardo ai problemi di spreco e di inquinamento ambientale e alla qualità igienico-sanitaria dell'ambiente ristorativo, soprattutto		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



<p>nelle fasi di ricezione, preparazione, cottura, immagazzinamento e conservazione degli alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative. • Essere in grado di individuare i processi che favoriscono l'innovazione e la sostenibilità di impresa. • Applicare la normativa di settore. 			
---	--	--	--

<p><u>Abilità relative alla Competenza 1</u></p> <p>1.a Riconoscere e valutare i diversi tipi ed effetti di alterazioni e contaminazioni degli alimenti.</p> <p>1.b Individuare e riconoscere i diversi pericoli e rischi legati alle diverse attività del settore ristorativo, applicando la normativa vigente.</p> <p>1.c Individuare i sistemi di preparazione e conservazione più adeguati degli alimenti e delle bevande, per garantire la salubrità dei piatti e per limitare i fenomeni di inquinamento ambientale e spreco alimentare.</p> <p>1.d Valutare l'impatto ambientale degli alimenti e delle bevande.</p> <p>1.e Utilizzare gli strumenti digitali: PPT, Excel, Word.</p>		X	
<p>Competenza 2. Individuare gli alimenti e le bevande più idonei in base alla loro composizione chimica, valore calorico-nutrizionale, gastronomico e sensoriale, anche in funzione delle nuove tendenze di filiera, predisponendo piatti e menu coerenti con i diversi stili alimentari e le diete in condizioni fisiologiche e patologiche, anche utilizzando le esperienze acquisite nei percorsi di alternanza scuola-lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, essendo consapevoli della dipendenza esistente tra stato di nutrizione e stato di salute e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. • Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il 		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



<p>profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, con l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative.</p>			
<p><u>Abilità relative alla Competenza 2</u> 2.a Riconoscere e valutare gli alimenti e le bevande sotto il profilo calorico-nutrizionale, igienico-sanitario e sensoriale. 2.b Elaborare piatti e menu in base alle esigenze di una dieta equilibrata, di diversi stili alimentari, diverse età, condizioni fisiologiche e principali patologie legate all'alimentazione. 2.c Individuare all'interno delle nuove tendenze di filiera gli alimenti innovativi, novel food e superfood, e inserirli in modo adeguato in piatti e menu. 2.d Utilizzare gli strumenti digitali: PPT, Excel, Word.</p>			
<p>Competenza 3. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i>, rispettando le normative vigenti in materia igienico-sanitaria del settore. Inoltre, si dovranno effettuare collegamenti tra il territorio, gli aspetti sociali e culturali e gli stili alimentari, anche individuando le nuove tendenze di filiera, prestando attenzione ai problemi di impatto ambientale e spreco alimentare.</p>		X	
<p><u>Abilità relative alla Competenza 3</u> 3.a Riconoscere e valutare gli alimenti e le bevande sotto il profilo calorico-nutrizionale, igienico-sanitario e sensoriale nelle principali religioni e culture legate a specifici territori. 3.b Elaborare piatti e menu seguendo le indicazioni relative alle consuetudini alimentari nelle principali religioni e culture, legate a specifici territori. 3.c Individuare e riconoscere i diversi pericoli e rischi legati alle diverse attività del settore ristorativo, applicando la normativa vigente.</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



<p>3.d Leggere e interpretare le etichette degli alimenti e delle bevande, con particolare attenzione per quelle a marchio di qualità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.).</p> <p>3.e Utilizzare gli strumenti digitali: PPT, Excel, Word.</p>			
---	--	--	--

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<p>1. Competenza multilinguistica</p> <ul style="list-style-type: none"> Perfezionare la capacità di rielaborare e collegare gli argomenti trattati negli anni precedenti, la capacità di elaborazione e di esposizione orale e scritta, con un linguaggio corretto e specifico del settore, anche nelle lingue straniere. 		X	
<p>2. Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie</p> <ul style="list-style-type: none"> Promuovere l'acquisizione di conoscenze scientifiche e tecnologiche, con attenzione alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio, allo spreco e all'inquinamento ambientale, anche nel rispetto di altre culture e religioni, collegandoli con le altre discipline, perfezionando la capacità di soddisfare i requisiti di sicurezza e salute dei destinatari dei servizi e dei lavoratori e le competenze digitali (Word, PPT, Excel). 		X	
<p>3. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. 		X	
<p>4. Competenza imprenditoriale</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, applicando 			



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



<p>correttamente la normativa vigente.</p> <ul style="list-style-type: none">• Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi alimentari e dietetici), promuovendo le nuove tendenze alimentari e gastronomiche, i prodotti del territorio, del <i>Made in Italy</i> e l'ecosostenibilità ambientale.• Acquisire la capacità di lavorare in team in modo efficace, integrando le proprie competenze con quelle di altre figure professionali.		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



Unità di Apprendimento svolte

N		ORE
1	<p>UDA 1 - Menu settimanali per diverse età, patologie e situazioni fisiologiche</p> <p>Bioenergetica. Metabolismo basale, di attività e TID; fabbisogno energetico. Peso ideale, IMC e altre misure antropometriche.</p> <p>LARN e Linee guida per una corretta alimentazione, piramidi alimentari della dieta equilibrata; piramide alimentare transculturale e piramide ambientale.</p> <p>Stili alimentari: Dieta mediterranea, Dieta vegetariana e vegana. Alimentazione e nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti, alleggeriti, destinati a un'alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti funzionali (acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici e prebiotici), Novel food, cenni su OGM e prodotti biologici; Superfood.</p> <p>La dieta in gravidanza e della nutrice, del neonato e del lattante, lo svezzamento, la dieta del bambino, dell'adolescente, dell'adulto e nella terza età.</p> <p>Principi fondamentali dell'alimentazione nella ristorazione collettiva: norme di sicurezza alimentare, i legami, formulazione di un menu equilibrato nei diversi settori (mensa scolastica e aziendale, ristorazione nelle case di riposo e negli ospedali).</p> <p>La dieta nelle malattie cardiovascolari: cause e prevenzione, iperlipidemie, ipertrigliceridemia, ipercolesterolemia, aterosclerosi e ipertensione.</p> <p>La dieta nelle malattie metaboliche: cause e prevenzione, sindrome metabolica, obesità, diabete, iperuricemia e gotta, osteoporosi.</p> <p>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: gastrite e ulcera, malattie intestinali, malattie epatiche.</p> <p>Intolleranze e allergie alimentari. Reazioni avverse al cibo, tossiche e non tossiche; allergie alimentari; intolleranze enzimatiche e farmacologiche (ammine vasoattive, celiachia, fenilchetonuria, favismo, intolleranza al lattosio).</p> <p>La dieta e i tumori: stile di vita e fattori di rischio, sostanze cancerogene e protettive presenti negli alimenti; i fitonutrienti.</p> <p>Brevi cenni su consuetudini alimentari nelle diverse culture europee ed extraeuropee, dieta nordica, macrobiotica.</p> <p>Cibo e religioni: cristiano-cattolica, cristiano-ortodossa, ebraica, islamica; cenni su altre religioni orientali.</p>	44



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



2	<p>UDA 2 Interdisciplinare – Curricolo di Imprenditorialità - Ristorante didattico - L'Italia a tavola. Le cucine regionali sono equilibrate e sostenibili?</p> <p>LARN e Linee guida per una corretta alimentazione, piramidi alimentari della dieta equilibrata; la piramide alimentare transculturale.</p> <p>Stili alimentari: Dieta Mediterranea, Dieta Vegetariana e Vegana. Alimentazione e nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti, alleggeriti, destinati a un'alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti funzionali (acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici e prebiotici), Novel food, cenni su OGM e prodotti biologici; Superfood.</p> <p>Il controllo ufficiale degli alimenti. Le certificazioni di qualità e di origine: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co., BIO, Slow Food.</p> <p>Le frodi alimentari: classificazione ed esempi.</p> <p>La valorizzazione della tipicità e del Made in Italy; Italian Sounding.</p> <p>Impatto ecologico dell'alimentazione, lo spreco alimentare, sostenibilità e prodotti vegetali vs prodotti animali, la dieta sostenibile, la doppia piramide alimentare, stili alimentari e diverso impatto ambientale con differenti impronte ecologiche (consumo di acqua, emissione di gas valutati come anidride carbonica, sfruttamento del territorio) di alimenti e bevande. Fattori e iniziative che limitano lo spreco alimentare.</p>	18
3	E se si accusano malori dopo aver consumato un pasto al ristorante?	



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



	<p>Il controllo ufficiale degli alimenti. Le certificazioni di qualità e di origine: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co., BIO, Slow Food.</p> <p>Le frodi alimentari: classificazione ed esempi.</p> <p>Le cause di contaminazione degli alimenti: chimiche, fisiche e biologiche.</p> <p>Le cause chimiche di contaminazione: micotossine, fitofarmaci, zoofarmaci, metalli pesanti e leggeri (Pb, Hg, Cd, As, Al), sostanze cedute da contenitori e da imballaggi.</p> <p>Le cause fisiche di contaminazione: contaminazioni da radiazioni e particellare.</p> <p>Le cause biologiche di contaminazione: fonti e modalità della contaminazione batterica (diretta, indiretta e crociata); cellula procariota ed eucariota; virus, batteri, spore, tossine. Funghi microscopici: lieviti, muffe. Fattori di crescita dei microrganismi.</p> <p>Le malattie trasmesse dagli alimenti: tossinfezioni, infezioni e intossicazioni alimentari; rischio e prevenzione.</p> <p>I principali batteri che provocano malattie di origine alimentare: Enterobacteriacee (Salmonelle, Shigella dysenteriae, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica), Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum e perfringens, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Campylobacter; cenni su Helicobacter.</p> <p>I prioni e le encefalopatie spongiformi; BSE.</p> <p>I virus e le malattie di origine virale trasmesse con gli alimenti: epatiti A ed E, cenni su rotavirus e norovirus; cenni su Coronavirus.</p> <p>I parassiti e le parassitosi: elminti e protozoi, fonti e modalità di contaminazione. Nematelminti (Anisakis simplex, Trichinella spiralis) e Platelminti (Tenia saginata e solium, Echinococco). Protozoi: Toxoplasma, Ameba e Giardia.</p> <p>Requisiti generali in materia di igiene.</p> <p>I comportamenti corretti: l'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature; l'igiene nella manipolazione degli alimenti.</p> <p>Cenni su Codex Alimentarius e Libro Bianco; i Manuali di Buona Prassi Igienica; autocontrollo e HACCP, Pacchetto Igiene, filiera alimentare, tracciabilità e rintracciabilità. Certificazioni di qualità.</p> <p>La sanificazione: detergenza, disinfezione e disinfestazione.</p> <p>Gli additivi alimentari e i coadiuvanti tecnologici: DGA, requisiti e classificazione degli additivi. Additivi alimentari e allergie; allergeni ed etichettatura. Gruppi di additivi ed esempi principali (funzioni, prodotti nei quali sono impiegati, eventuali problemi sulla salute umana): conservanti antimicrobici, antiossidanti, additivi ad azione fisica (gelificanti, stabilizzanti, addensanti, amidi modificati, emulsionanti); additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali (coloranti, aromi, edulcoranti, esaltatori di sapidità); enzimi alimentari. I coadiuvanti tecnologici.</p>	27
--	--	----

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento degli argomenti relativi agli additivi e all'igiene nella ristorazione, con collegamenti con tutti quelli svolti durante l'anno e durante gli anni precedenti, se rappresentano fondamentali prerequisiti per quelli del quinto anno del percorso di studi.

Le ore indicate sono comprensive di spiegazioni, verifiche orali, scritte e simulazioni.



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



Lo svolgimento di diversi moduli ha richiesto il ripasso di alcuni argomenti dei programmi di III (in particolare la composizione dei principali alimenti e bevande, del loro valore calorico-nutrizionale, la valutazione della freschezza, il confezionamento e l'etichettatura), e di IV (in particolare i principi nutritivi, le cotture e le trasformazioni dei principi nutritivi in cottura, i fattori antinutrizionali presenti negli alimenti, le alterazioni e la conservazione degli alimenti).

Metodologie e strategie di insegnamento

Durante i mesi di attività didattica in presenza si sono realizzate

- lezioni frontali e partecipate, con sollecitazioni di interventi e collegamenti tra i diversi argomenti, casi pratici ed esperienze
- lavori di gruppo, ricerche e approfondimenti
- lettura critiche di etichette di prodotti alimentari
- lezioni con commento di file con videoproiettore
- commento e correzione di relazioni svolte in classe e a casa su vari argomenti del programma, delle progettazioni-UDA disciplinari e dell'UDA interdisciplinare del Curricolo di Imprenditorialità – Ristorante Didattico.

A causa della situazione di emergenza pandemica da Covid-19, la sospensione dell'attività didattica in presenza ha imposto il passaggio all'attività didattica integrata a distanza (DDI), ma sfruttando le piattaforme Zoom, EDMODO e il Registro Classeviva, si sono continuati a svolgere gli argomenti con impostazione analoga, con un certo rallentamento dovuto più che altro a problemi tecnici di alcuni studenti, sia in audio sia in video.

Inoltre, per mantenere la continuità dell'impegno e avere ulteriori elementi di valutazione, si sono fatti svolgere a casa alcuni schemi, una relazione scritta e due ppt su temi relativi alle progettazioni, anche facendo riferimento a casi pratici e ad alcuni temi d'esame degli anni scorsi.

La Docente ha tenuto conto della situazione particolare creatasi a causa della DDI, delle difficoltà per alcuni studenti di seguire in modo adeguato le videolezioni, oltre che di disagi familiari e/o creati nello specifico da problemi di salute.

Ambienti e strumenti di lavoro

In presenza: Aula, Aula Conferenze, Registro Classeviva, lavagna, pc, videoproiettore, chat di WA, tablet, posta elettronica

In DDI: Registro Classeviva, ZOOM, Piattaforma EDMODO, pc, smartphone, chat di WA, tablet, posta elettronica

Libro di testo, appunti forniti dalla Docente, fotocopie; etichette di prodotti alimentari, articoli



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



estratti da giornali e riviste di settore, anche in digitale, inviati dalla Docente utilizzando gli strumenti e le piattaforme digitali.

Materiale in formato digitale inserito nel Registro Elettronico Classeviva-Didattica e/o inviato anche su Edmodo, via mail o WA: eventi di attualità, file con indicazioni su come impostare ppt e relazioni, relazioni svolte dalla Docente, testi delle prove d'esame degli anni passati, file di approfondimento su argomenti vari (per es: 5 Chiavi della sicurezza alimentare, Igiene e HACCP, Frodi e contraffazioni, Italian sounding, Dieta e tumori, Dieta e malattie cardiovascolari, Obesità, Sale e ipertensione, Celiachia, Abitudini alimentari degli italiani e nel mondo, elenchi DOP, IGP e STG, Novel food, Inquinamento ambientale, Alimentazione vegana e vegetariana, Blockchain, Sostenibilità e spreco alimentare, Impatto ambientale, Prodotti biologici, OGM, Casi aziendali con esempi di richiamo/ritiro e altro).

Verifiche svolte

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 4	Interrogazioni e presentazione
Scritte: 7 totali Scritte: 4 verifiche in presenza Scritte: 3 verifiche a distanza Grafiche: 2 ppt fatti a casa (verificati anche oralmente), per un'UDA disciplinare e una interdisciplinare, valutati sul Registro Classeviva, con voti inseriti nella colonna Valutazioni Pratiche*, per separarli dalle valutazioni delle prove svolte esclusivamente 'in classe'.	Un test semistrutturato iniziale sul ripasso del programma di IV; successivamente test strutturati, semistrutturati e brevi relazioni, anche su contenuti delle progettazioni e commenti di situazioni pratiche. Durante la DDI si sono fatti svolgere schemi, relazioni e ppt, consegnati via mail alla Docente, su alcuni contenuti relativi agli argomenti svolti, a un'UDA disciplinare e a una interdisciplinare (diete e menu relativi a malattie, diverse età, condizioni fisiologiche, stili alimentari; Curricolo di imprenditorialità - Ristorante didattico: L'Italia a tavola. Le cucine regionali sono equilibrate e sostenibili?).
*Pratiche: 2 ppt per UDA (inserite anche nella valutazione di Educazione Civica)	-

Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DDI

La valutazione in presenza ha tenuto conto dei consueti parametri di valutazione: conoscenze dei contenuti, capacità di rielaborare e collegare i vari argomenti, capacità di esporli in modo chiaro e con un linguaggio preciso di settore e altri parametri indicati nelle abilità delle relative



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. La DDI ha consentito di poter valutare anche le competenze nell'utilizzo dei sistemi digitali e multimediali.

Tenendo sempre in considerazione i parametri elencati come elementi base su cui valutare la preparazione dello studente, la valutazione durante la DDI ha presentato alcune difficoltà, a causa sia di problemi tecnici di alcuni studenti sulla linea Internet sia per la mancanza di un vero contatto diretto e immediato tra studente e Docente. Un altro aspetto considerato è stato quello che non tutti gli studenti sono in possesso di supporti informatici adeguati e quindi si sono verificate alcune difficoltà, per esempio, nella consegna dei compiti fatti a casa.

Inoltre, l'utilizzo di supporti multimediali ha un po' penalizzato il contatto umano, cosa che ha reso più difficile il compito della Docente di intervenire e di aiutare, soprattutto durante le prove orali, gli studenti più deboli.

Si sono quindi valutati in modo particolare la frequenza alle videolezioni e il reale impegno nel periodo in DDI.

Milano, 15 Maggio 2021

La Docente Prof.ssa Rossella Romani