



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)



**MOD. 186/UD**

<b>Materia</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>
<b>Classe</b>	<b>5 ° A PD Enogastronomia opzione prodotti dolciari</b>
<b>Docente</b>	<b>ZEN ANTONELLA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA  DI A. MACHADO  POSEIDONIA SCUOLA 2018</b>

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021**

Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2020	<b>89</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>8</b>



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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)



Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Predisporre prodotti dolciari e da forno coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati		X	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro		X	
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative		X	

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Perfezionare la capacità di esprimersi con un linguaggio corretto e specifico del settore, anche nelle lingue straniere		X	
Perfezionare le competenze digitali		X	
Acquisire un'autonomia critica discretamente completa e perfezionare la capacità di		X	



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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)



rielaborare e collegare gli argomenti trattati negli anni precedenti			
Acquisire la consapevolezza delle problematiche relative alla tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, con particolare attenzione ai prodotti tipici locali e internazionali, nel rispetto delle altre culture e religioni		X	
Soddisfare requisiti di sicurezza e salute dei destinatari dei servizi e dei lavoratori		X	
Sviluppare la creatività nell'ambito settoriale		X	

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Progettare un banchetto dei dolci adeguato all'età e alle problematiche di salute dei commensali (diabetici, cardiopatici, vegani) .	28
2	E se dopo aver mangiato dei dolci sto male?(analisi dei rischi connessi alla preparazione e conservazione dei prodotti dolciari)	24
3	Come posso innovare i dolci tradizionali?	15



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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)



Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al ripasso e alla preparazione del colloquio.

### Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale, relazioni orali, compiti assegnati su piattaforma edmodo, videolezioni

### Ambienti e strumenti di lavoro

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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali n° 6	Relazioni, domande riepilogative, presentazioni con pptx,
Scritte n°4	Temi, commenti su documenti, produzione di etichette.

Milano, 3/5/2021

Il docente

Zen Antonella



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020