



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^D ENO
Docente	SILVIA SARLO
Libri di testo adottati	"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA A. MACHADO - POSEIDONIA SCUOLA 2018

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021

Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	71
Ore di lezione previste per il periodo finale	9



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

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



Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
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, applicando le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti e utilizzando le esperienze acquisite nei percorsi di alternanza scuola-lavoro.		X	
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.		X	
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.		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

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



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

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°	Titolo	Ore
1	Menu settimanali per diverse età, situazioni fisiologiche e patologie	52
2	A tavola col marchio: viaggio gastronomico nei prodotti di qualità del bel paese, la legislazione e la sicurezza alimentare.	6
3	E se si accusano malori dopo aver consumato un pasto al ristorante? (analisi dei rischi connessi alla preparazione e conservazione dei prodotti alimentari)	10

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate allo studio delle consuetudini alimentari nelle grandi religioni, al ripasso degli argomenti svolti (in modo particolare HACCP e MTA).

Metodologie e strategie di insegnamento

Videolezioni, lezioni frontali e partecipate, con sollecitazioni di collegamenti tra i diversi argomenti trattati o casi pratici ed esperienze, aggiornamenti relativi a tendenze, normative; compiti assegnati.

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, pc e videoproiettore, piattaforma Edmodo, videolezioni su zoom, libro di testo, appunti e schemi, documenti forniti dal docente

Verifiche svolte	Tipologia
Orali n° 3	Interrogazioni orali
Scritte n°3	Verifiche semistrutturate, test a risposta chiusa



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

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



Milano, 7/5/2021

Il docente

Silvia Sarlo



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020