



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	Scienze dell' Alimentazione
Classe	VM
Docente	Anna Bernasconi
Libri di testo adottati	"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA DI 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	83
Ore di lezione previste per il periodo finale	7



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
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva, con particolare riguardo alla qualità igienico- sanitaria dell'ambiente ristorativo ed ai problemi di spreco e di inquinamento ambientale 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	
Progettare menu coerenti con diversi stili alimentari e le esigenze della clientela rispetto a specifiche necessità fisiologiche e patologiche		X	
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi gastronomici che tutelino le diverse tradizioni culturali di diversi paesi, rispettando le normative vigenti in materia igienico- sanitaria del settore		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 gli argomenti trattati negli anni precedenti		X	
Perfezionare la capacità di soddisfare i requisiti di sicurezza e salute dei destinatari dei servizi e dei lavoratori		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



Perfezionare le competenze digitali		X	
-------------------------------------	--	---	--

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Promozione di un alimento a marchio del territorio	10
2	Progettazione di un menu con piatti tipici della dieta mediterranea	20
3		
4		
5		
6		
7		

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



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

Lezioni frontali, relazioni orali, compiti assegnati su piattaforma edmodo, video lezioni.

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, pc, video proiettore, piattaforma edmodo, video lezioni su zoom

Verifiche svolte	Tipologia
Orali (4)	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte (6)	(Tema, relazione, presentazione, etc.)



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



Pratiche	
----------	--

Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD.

Domande atte a stimolare la memorizzazione dei termini e dei concetti esplicativi

Milano, 5 maggio 2021

Il docente

Anna Bernasconi



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020