



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>Scienze dell' Alimentazione</b>  |
| <b>Classe</b>                  | <b>VM</b>   |
| <b>Docente</b>                 | <b>Anna Bernasconi</b>  |
| <b>Libri di testo adottati</b> | <b>"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"<br/>ENOGASTRONOMIA DI A. MACHADO, POSEIDONIA SCUOLA,<br/>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 15.05.2021       | <b>83</b> |
| Ore di lezione previste per il periodo finale | <b>7</b>  |



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](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)



## 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](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)



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

### 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](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)



|                                     |  |   |  |
|-------------------------------------|--|---|--|
| 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](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)



## 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](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)



|          |  |
|----------|--|
| 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