



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	Enogastronomia
Classe	Classe 5 Asv
Docente	Mykhailovska Nataliia
Libri di testo adottati	9788836008063 SALVIANI GIOVANNI "SMARTCHEF IN SALA E BAR PER IL QUARTO E QUINTO ANNO DELL'ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA, BAR E VENTITÀ".

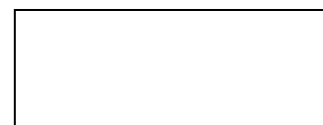
Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026	
Ore di lezione previste dal piano di studi	56
Ore di lezione effettuate al 15.05.2026	42
Ore di lezione previste per il periodo finale	8

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
AI 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.		X	
AI 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.		X	
AI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa		X	



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 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



MOD.186/UD

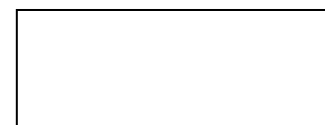
sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
AI 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.		X	
AI 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del made in Italy.		X	
Il sistema HACCP	X		

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Costruzione del sé: Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro e di studio. Agire in modo autonomo e	X		



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 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

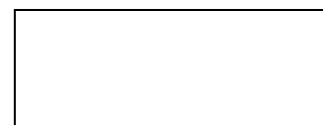


MOD.186/UD

responsabile, e conoscere il regolamento di accesso ai laboratori. Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale il rispetto per sé e per gli altri.			
Progettare: formulare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.		X	
Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.	X		
Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.	X		
Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole le responsabilità. Positiva interazione con la realtà naturale e sociale.	X		
Risolvere problemi: affrontare		X	



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 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



MOD.186/UD

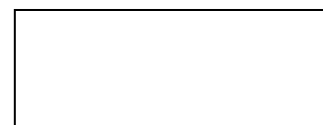
situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.			
Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.		X	
Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Le abitudini alimentari in Italia: L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina Preparazione: Realizzazione di sandwich e club sandwich e sandwich di tommini e pancetta croccante	2
2	La filiera e il mercato dei prodotti alimentari I prodotti alimentari cous cous alle verdure speziato (vegetariano)	2
3	Dalla cucina classica a quella contemporanea: L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina. Preparazione: Realizzazione di bignè salati e dolci bignè farciti con mousse ai formaggi, bignè con crema alla vaniglia.	2



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 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

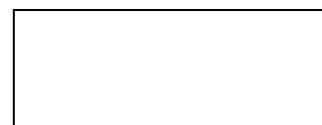


MOD.186/UD

4	UDA Educazione civica. Nuove prospettive della cucina internazionale: L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di colazione. Preparazione:Uova alla coque, omelette e pane tostato con riccioli di burro e prosciutto cotto.	
5	La cucina Regionale. Ripasso Principali piatti della cucine regionale Italiana	2
6	UDA 3° Tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina. Realizzazione di piccoli canapè. Canapè di caprino e nocciole.	2
7	Alimenti OGM e alimenti biologici, alimenti dietetici e funzionali: i prodotti alimentari: Preparazione: Realizzazione di Dartois	2
8	UDA 1° Imprenditorialità "La mia azienda ristorativa ecosostenibile" Spiegazione diversità: con zafferano pistilli e zafferano buste. Il Riso: Risotto con crema allo zafferano Tortilla de patatas	2
9	UDA 1°Imprenditorialità "La mia azienda ristorativa ecosostenibile" Le principali tecniche di cottura: per immersione in (olio e burro chiarificato) Cotoletta alla milanese, Rosti di patate	2
10	I prodotti tipici Italiani	
11	La neo-ristorazione e la ristorazione veloce Insalata di pollo e maionese	2
12	UDA n.3° Salute e benessere nella cucina globale I prodotti tipici italiani Insalata di arance finocchi e gamberi	2
13	I prodotti tipici Italiani	2
14	La ristorazione commerciale Bresaola con rucola e grana, lardo di colonnata con noci, confettura e miele, salame felino, misto di salumi	2
15	UDA n.3° Salute e benessere nella cucina globale Mozzarella in carrozza Frittelle di verdure in tempura	2
16	I prodotti tipici italiani. PreparazioneToast french alle mele, canapès di caprino e nocciole, croqué monsieur, tramezzini al prosciutto, e al tonno	2



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 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

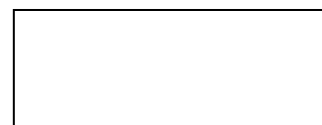


MOD.186/UD

17	I prodotti tipici Internazionali Realizzazione di Blinis Gazpacho	2
18	I prodotti tipici Internazionali Realizzazione di Risoles	2
19	I Marchi di qualità	2
20	UDA1° Imprenditorialità "La mia azienda ristorativa ecosostenibile" I prodotti tipici italiani Insalata novella fragole e pecorino, Insalata Tiepida di Merluzzo Puntarelle Olive Taggiasche e Pomodorini Secchi, Panzanella toscana	2
21	Dolci Italiani Chiacchiere di carnevale, castagnole di carnevale.	2
22	La ristorazione industriale crepes dolci (crema cioccolato, crema pasticcera, marmellata)	2
23	il servizio a buffet: (strutturazione e organizzazione buffet nei vari momenti ristorativi) della piccola colazione al cocktail Insalata di pollo con salsa maionese, insalata caprese.	2
24	UDA 1° Imprenditorialità "La mia azienda ristorativa ecosostenibile" Cucina ecosostenibile. Le insalate tradizionali. Insalata di pollo con salsa maionese, insalata caprese.	2
25	I Marchi di qualità	2
26	La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro	
27	UDA N° 2 Educazione civica "Noi cittadini del mondo" La cucina nella tradizione, la cucina come filosofia di vita; nuovi stili alimentari (cucina kosher, vegan, vegetariana, crudista, musulmana) Preparazione: Insalata di uva bianca, nera e rosa, Insalata di avocado, Tramezzini saporiti	2
28	Le Uova Classificazione, tracciabilità, riconoscere la freschezza delle uova. Realizzazione di uova poché (versione francese), e in camicia (versione italiana).	2
29	La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro	2



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 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



MOD.186/UD

30	La qualità alimentare: i marchi di tutela dei prodotti agroalimentari. DOP, IGP, STG, IGP, PAT, DE.CO Preparazione di :Insalata di puntarelle, Aspic di fragole al vino moscato, Risotto alle erbe	2
31	UDA n° 2 Educazione civica "Noi cittadini del mondo" La cucina nella tradizione, la cucina come filosofia di vita; nuovi stili alimentari (cucina kosher, vegan, vegetariana, crudista, musulmana etc..) Insalata mista con tarassaco, insalata ravanelli con rucola, Melone al porto.	2
32	La ristorazione oggi Sciatt con bresaola, Insalata di polpo e spinaci novelli	2
33	La cucina nella tradizione: la cucina come filosofia di vita; nuovi stili alimentari (cucina kosher, vegan, vegetariana, crudista, musulmana etc..) Papaya in insalata con pomodorini e mozzarelline. Involtini di zucchine e caprino	2
34	Verifica Finale	2
35	Le principali erbe aromatiche e spezie La visione delle più importanti erbe aromatiche spezie/erbe Risotto alle erbe	2

Metodologie e strategie di insegnamento

In laboratorio, in attività di gruppo con gruppi eterogenei, in attività di gruppo con tutor tra pari, e attività individuali, lezioni in laboratorio frontali propedeutiche e per sottolineare fasi tecniche di lavorazione, cotture, produzione, uso di attrezzature, valutazione prodotti guidate.

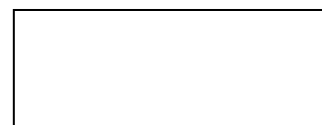
Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio, aula. Attrezzature e strumenti del laboratorio, materiale e documentazione condiviso in formato digitale su piattaforme di condivisione file, derrate fornite dalla scuola. Computer di classe, pc forniti dalla scuola per ricerche e condivisioni.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(presentazione lavoro power point, lavoro in gruppo)
Scritte	(Relazione, ricerche presentazione, etc.)Produzione di scheda tecnica di ricetta, produzione di menù.
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 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



MOD.186/UD

--	--

Milano, 05/05/26

Il docente

Mykhailovska Nataliia



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020

--