



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>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
<b>Classe</b>	5 <sup>^</sup> B ENOGASTRONOMIA - CUCINA
<b>Docente</b>	Prof.ssa IACOPINI ROSSELLA MARIA
<b>Libri di testo adottati</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, di A. Machado, Ed. Poseidonia Scuola  DIETA MEDITERRANEA: SAPORI E SALUTE, di R. Iacopini e R. Romani, ed. Carlo Porta

**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	78di cui 53in DDI
Ore di lezione previste per il periodo finale totali	10 88

**Competenze disciplinari**



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
<p><b>Competenza 1:</b> 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, soprattutto nelle fasi di ricezione, preparazione, cottura, immagazzinamento e conservazione degli alimenti.</p> <p>-Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>- Essere in grado di individuare i processi che favoriscono l'innovazione e la sostenibilità di impresa.</p> <p>-Applicare la normativa di settore.</p>		X	
<p><u>Abilità relative alla competenza 1</u></p> <p>1.a. Riconoscere e valutare i diversi tipi ed effetti di alterazioni e contaminazioni degli alimenti</p> <p>1.b. Individuare e riconoscere i diversi pericoli e rischi legati alle diverse attività del settore ristorativo, applicando la normativa vigente</p> <p>1.c. Individuare i sistemi di preparazione e conservazione più adeguati degli alimenti e delle bevande, per garantire la salubrità dei piatti e per limitare i fenomeni di inquinamento ambientale e spreco alimentare</p> <p>1.d. Valutare l'impatto ambientale degli alimenti e delle bevande</p> <p>1.e. Utilizzare gli strumenti digitali: PPT, Excel, Word.</p>			
<p><b>Competenza 2.</b> 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.</p> <p>- Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie</p>		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)



<p>forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, essendo consapevoli della dipendenza esistente tra stato di nutrizione e stato di salute e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</li> <li>- Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative.</li> </ul>			
<p><u>Abilità relative alla competenza 2</u></p> <p>2.a. Riconoscere e valutare gli alimenti e le bevande sotto il profilo calorico-nutrizionale, igienico-sanitario e sensoriale</p> <p>2.b. Elaborare piatti e menu in base alle esigenze di una dieta equilibrata, di diversi stili alimentari, di diverse età, condizioni fisiologiche e principali patologie legate all'alimentazione</p> <p>2.c. Individuare all'interno delle nuove tendenze di filiera gli alimenti innovativi, novelfood, superfood, e inserirli in modo adeguato in piatti e menu</p> <p>2.d. Utilizzare gli strumenti digitali: PPT, Excel, Word.</p>			
<p><b>Competenza 3.</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino in particolare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i>, con collegamenti tra il territorio, gli aspetti sociali e culturali e gli stili alimentari, anche individuando le nuove tendenze di filiera, prestando particolare attenzione ai problemi di impatto ambientale e spreco alimentare.</p>		X	
<p><u>Abilità relative alla competenza 3</u></p> <p>3.a. Riconoscere e valutare gli alimenti e le bevande sotto il profilo calorico-nutrizionale, igienico-sanitario e</p>			



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)



<p>sensoriale nelle principali religioni e culture legate a specifici territori</p> <p>3.b. Elaborare piatti e menu seguendo le indicazioni relative alle consuetudini alimentari nelle principali religioni e culture, legate a specifici territori</p> <p>3.c. Individuare e riconoscere i diversi pericoli e rischi legati alle diverse attività del settore ristorativo, applicando la normativa vigente</p> <p>3.d. Leggere e interpretare le etichette degli alimenti e delle bevande, con particolare attenzione per quelle a marchio di qualità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.)</p> <p>3.e. Utilizzare gli strumenti digitali: PPT, Excel, Word.</p>			
---	--	--	--

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<p>1. <u>Competenza multilinguistica</u></p> <p>Perfezionare la capacità di rielaborare e collegare gli argomenti trattati negli anni precedenti, la capacità di elaborazione e di esposizione orale e scritta, con un linguaggio corretto e specifico del settore, anche nelle lingue straniere.</p>		X	
<p>2. <u>Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie</u></p> <p>Promuovere l'acquisizione di conoscenze scientifiche e tecnologiche, con attenzione alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio, allo spreco e all'inquinamento ambientale, anche nel rispetto di altre culture e religioni, collegandoli con le altre discipline, perfezionando la capacità di soddisfare i requisiti di sicurezza e salute dei destinatari dei servizi e dei lavoratori e le competenze</p>		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)



digitali (Word, PPT, Excel).			
<p><u>3. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</li> <li>- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> </ul>		X	
<p><u>4. Competenza imprenditoriale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, applicando correttamente la normativa vigente.</li> <li>- Predisporre prodotti, servizi e menu 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, promuovendole nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche, i prodotti del territorio e l'eco sostenibilità ambientale</li> <li>- Acquisire la capacità di lavorare in team in modo efficace, integrando le proprie competenze con quelle di altre figure professionali</li> </ul>		X	

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
----	--------	-----



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)



1	<p><b>Menu settimanali per diverse età, patologie e situazioni fisiologiche:</b></p> <p>Bioenergetica, Metabolismo basale, di attività e TID; fabbisogno energetico. Peso ideale e altre misure antropometriche, valutazione dello stato nutrizionale. LARN e Linee guida per una corretta alimentazione, piramidi alimentari della dieta equilibrata; la piramide alimentare transculturale piramide ambientale. La dieta in gravidanza e della nutrice, del neonato e del lattante, lo svezzamento, la dieta del bambino, dell'adolescente, dell'adulto, nella terza età. Principi fondamentali dell'alimentazione nella ristorazione collettiva: norme di sicurezza alimentare, i legami. La dieta nelle malattie cardiovascolari: cause e prevenzione, iperlipidemie, ipertrigliceridemia, ipercolesterolemia, aterosclerosi e ipertensione. La dieta nelle malattie metaboliche: cause e prevenzione, sindrome metabolica, obesità, diabete, iperuricemia e gotta, osteoporosi. La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: gastrite e ulcera, malattie intestinali, malattie epatiche. Intolleranze e allergie alimentari. Reazioni avverse al cibo, tossiche e non tossiche; allergie alimentari; intolleranze enzimatiche e farmacologiche (ammine vasoattive, celiachia, fenilchetonuria, favismo, intolleranza al lattosio). La dieta e i tumori: stile di vita e fattori di rischio, sostanze cancerogene e protettive presenti negli alimenti; i fitonutrienti.</p>	25
2	<p><b>Ristorante didattico – Curricolo di imprenditorialità L'Italia a tavola. Le Cucine regionali sono equilibrate esostenibili?</b></p> <p>Stili alimentari: Dieta mediterranea, Dieta vegetariana e vegana. Alimentazione e nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti, alleggeriti, destinati a un'alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti funzionali (acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici e prebiotici), Novel food, cenni su OGM e prodotti biologici; superfood. Le certificazioni di qualità e di origine: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co., Bio. Le frodi alimentari: classificazione ed esempi. La valorizzazione della tipicità e del Made in Italy; Italian Sounding. Impatto ecologico dell'alimentazione, lo spreco alimentare, sostenibilità e prodotti vegetali vs prodotti animali, la dieta sostenibile, la doppia piramide alimentare, stili alimentari e diversa impronta ecologica. Cibo e religioni: cristiano-cattolica, cristiano-ortodossa, ebraica, islamica; cenni su altre religioni orientali. Cenni su dieta nordica, macrobiotica, alcune culture alimentari europee, americana, indiana, araba.</p>	30



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)



3	<p><b>E se si accusano malori dopo aver consumato un pasto al ristorante?</b></p> <p>Il controllo ufficiale degli alimenti. Le certificazioni di qualità e di origine: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co., Bio.</p> <p>Le frodi alimentari: classificazione ed esempi.</p> <p>Le cause di contaminazione degli alimenti: chimiche, fisiche e biologiche.</p> <p>Le cause chimiche di contaminazione: micotossine, fitofarmaci, zoofarmaci, metalli pesanti (Pb, Hg, Cd), sostanze cedute da contenitori e da imballaggi.</p> <p>Le cause fisiche di contaminazione: contaminazione da radiazioni e particellare.</p> <p>Le cause biologiche di contaminazione: fonti e modalità della contaminazione batterica (diretta, indiretta e crociata); cellula procariota ed eucariota; virus, batteri, spore, tossine.</p> <p>Funghi microscopici: lieviti, muffe.</p> <p>Fattori di crescita dei microrganismi e curva di crescita microbica.</p> <p>Le malattie trasmesse dagli alimenti: tossinfezioni, infezioni e intossicazioni alimentari; rischio e prevenzione.</p> <p>I principali batteri che provocano malattie di origine alimentare: Enterobacteriacee (Salmonelle, Shigella dysenteriae, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica), Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum e perfringens, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Campylobacter.</p> <p>I prioni e le encefalopatie spongiformi; BSE.</p> <p>I virus e le malattie di origine virale trasmesse con gli alimenti: epatiti A ed E, cenni su coronavirus.</p> <p>I parassiti e le parassitosi: elminti e protozoi, fonti e modalità di contaminazione. Nematelminti (Anisakis, Trichinella spiralis) e Platelmini (Tenia saginata e solium, cenni su Echinococco). Ossiuri, Toxoplasma, Ameba e Giardia.</p> <p>Requisiti generali in materia di igiene.</p> <p>I comportamenti corretti: l'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature; l'igiene nella manipolazione degli alimenti.</p> <p>Cenni su Codex Alimentarius e Libro Bianco; i Manuali di Buona Prassi Igienica; l'autocontrollo e l'HACCP, il Pacchetto Igiene. Certificazioni di qualità</p> <p>La sanificazione: detergenza, disinfezione e disinfestazione.</p> <p>Gli additivi alimentari e i coadiuvanti tecnologici: DGA, requisiti e classificazione degli additivi; additivi alimentari e allergie; gli allergeni e l'etichettatura. Gruppi di additivi ed esempi principali (funzioni, prodotti nei quali sono impiegati, eventuali problemi sulla salute umana): conservanti antimicrobici, antiossidanti, additivi ad azione fisica (gelificanti, stabilizzanti, addensanti, amidi modificati, emulsionanti); additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali (coloranti, aromi, edulcoranti, esaltatori di sapidità); enzimi alimentari.</p> <p>I coadiuvanti tecnologici.</p>	34
---	---	----

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento degli argomenti relativi alla sanificazione, ai nuovi prodotti alimentari e all'alimentazione nelle diverse culture e religioni, con collegamenti con tutti quelli svolti durante l'anno e durante gli anni precedenti, se rappresentano importanti prerequisiti per quelli dell'ultimo anno del percorso di studi.

Le ore indicate sono comprensive di spiegazioni, verifiche orali, scritte e simulazioni.



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)



Lo svolgimento di diversi moduli ha richiesto il ripasso di alcuni argomenti dei programmi di III (in particolare la composizione dei principali alimenti e bevande, del loro valore calorico-nutrizionale, la valutazione della freschezza, il confezionamento e l'etichettatura), e di IV (in particolare i principi nutritivi, la conservazione degli alimenti, i fattori antinutrizionali presenti negli alimenti), oltre allo svolgimento dell'argomento "Cottura degli alimenti", non trattato in IV.

## Metodologie e strategie di insegnamento

Durante i mesi di attività didattica in presenza:

- lezioni frontali e partecipate, con sollecitazioni di interventi e collegamenti tra i diversi moduli casi pratici ed esperienze, argomenti trattati negli anni precedenti
- lavori di ricerca e approfondimento
- lettura critica di etichette di prodotti alimentari
- lavoro di gruppo
- lezione con commento di file con videoproiettore
- commento e correzione in classe di relazioni svolte in classe e a casa su vari argomenti del programma, in parte quella delle progettazioni-UDA disciplinari e dell'UDA interdisciplinare

A causa della situazione di emergenza pandemica da COVID 19, la sospensione dell'attività didattica in presenza ha imposto il passaggio all'attività didattica integrata (DDI), ma sfruttando le piattaforme Zoom, EDMODO e il Registro Classeviva, si sono continuati a svolgere gli argomenti con impostazione analoga, con un certo rallentamento dovuto più che altro a problemi tecnici di alcuni studenti, sia in audio sia in video.

Inoltre, per mantenere la continuità dell'impegno e avere ulteriori elementi di valutazione, si sono fatte svolgere a casa alcuni schemi, una relazione scritta e PPT su temi relativi alle progettazioni, anche facendo riferimento a casi pratici e ad alcuni temi d'esame degli scorsi anni, oltre a ricerche e definizione di ricette e tipi diversi di menu per l'UDA interdisciplinare.

La Docente ha tenuto conto della situazione particolare, a causa della DDI, delle difficoltà per alcuni studenti di seguire in modo adeguato le video lezioni, oltre che di disagi familiari e/o creati nello specifico da problemi di salute.

## Ambienti e strumenti di lavoro



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)



In presenza: Aula, Aula Conferenze, Registro Classeviva, lavagna, pc, videoproiettore, chat di Whatsapp, tablet, posta elettronica

In DDI: Registro Classeviva, Piattaforma EDMODO, pc, smartphone, tablet, chat di Whatsapp, tablet, posta elettronica, Piattaforme EDMODO e Zoom, quest'ultima per le videolezioni.

Libro di testo, appuntie dispense forniti dalla Docente, fotocopie; etichette di prodotti alimentari; relazioni su casi pratici; articoli da giornali e riviste di settore, anche in digitale, inviati dalla Docente utilizzando gli strumenti e le piattaforme digitali.

Materiale in formato digitale inserito nel Registro Elettronico – Didatticae/o inviato anche su Edmodo o via mail: eventi di attualità, file con indicazioni su come svolgere le relazioni e PPT, indicazioni per la correzione delle relazioni a casa, relazioni svolte dalla Docente, test delle prove d'esame degli anni passati, file e video da Youtube di approfondimento su argomenti vari (per es: contaminazioni alimentari, tossinfezioni, 5 Chiavi della sicurezza alimentare, Igiene e HACCP, Frodi e contraffazioni – Italian sounding, Dieta e tumori, Dieta e malattie cardiovascolari, Obesità, Sale e ipertensione, Celiachia, elenchi DOP, IGP e STG e PAT, Novelfood, Inquinamento ambientale, Alimentazione vegana e vegetariana, Sostenibilità e spreco alimentare, Impatto ambientale, Prodotti biologici, OGM, Casi aziendali con esempi di richiamo/ritiro).

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 4	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte: 6 di cui 4 verifiche in classe in presenza Verifiche in 'classe a distanza': 2	Relazioni, verifiche semi strutturate, un test iniziale sull'argomento del programma di IV; successivamente verifiche strutturate e/o semistrutturate e brevi relazioni, su vari contenuti delle progettazioni e commenti casi aziendali.
Pratiche: 2 (inserite nella valutazione di Educazione civica)	PPT, ricette, menu svolti a casa, consegnati via mail alla Docente, su contenuti relativi agli argomenti svolte valutati sul Registro Classeviva



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)



## **Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD.**

La valutazione in presenza ha tenuto conto dei consueti parametri di valutazione: conoscenze dei contenuti, capacità di rielaborare e collegare i vari argomenti, capacità di esporli in modo chiaro e con un linguaggio preciso di settore e altri parametri indicati nelle abilità delle relative competenze. La DDI ha consentito di poter valutare anche le competenze di utilizzo dei sistemi digitali e multimediali.

Tenendo ancora in considerazione i parametri elencati come elementi base su cui valutare la preparazione dello studente, la valutazione durante la DDI ha presentato alcune difficoltà, a causa sia di problemi tecnici di alcuni studenti sulla linea Internet sia per la mancanza di un vero contatto diretto e immediato tra studente e Docente. Inoltre, non tutti gli studenti hanno supporti informatici adeguati e quindi si sono verificate alcune difficoltà, per esempio, nella consegna dei compiti fatti a casa.

Inoltre, l'utilizzo di supporti multimediali penalizza il contatto umano, cosa che rende più difficile il compito del Docente di intervenire cercando di aiutare gli studenti più deboli.

Milano, 7 maggio 2021

Il docente

Prof.ssa Rossella Maria Iacopini



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020