



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



## MOD. 186/UD

<b>Materia</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Classe</b>	<b>5° B SALA - VENDITA</b>
<b>Docente</b>	<b>MORRONE ALESSANDRA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<p><b>"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"</b> <b>ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA</b></p> <p><b>DI A. MACHADO</b></p> <p><b>POSEIDONIA SCUOLA 2018</b></p>

### Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021

(da 23/02 in DAD)

Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	<b>84</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>9</b>

## Competenze disciplinari



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"



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.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
1 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, per la promozione del Made in Italy. Competenza in uscita n.7. <b>S26.1. AI 7</b>		X	
1 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Competenza in uscita n.3 <b>S25.1.1: AI 3</b>		X	
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 . Competenza in uscita n.4 <b>S29.1. AI 4</b>		X	

Competenza disciplinare 1	Competenza disciplinare 2	Competenza disciplinare 3
a) Principi di microbiologia, cause ed effetti delle alterazioni e delle contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche	a) Composizione chimica, valore calorico-nutrizionale e caratteristiche sensoriali degli alimenti e delle bevande	
b) Principi di igiene e normativa europea igienico-sanitaria: HACCP e Pacchetto Igiene, con particolare riferimento alla	b) Principi generali di una dieta equilibrata, secondo diversi stili alimentari, nelle diverse età, condizioni fisiologiche e principali	b) Composizione chimica, valore calorico-nutrizionale e caratteristiche sensoriali degli alimenti e delle bevande legati a diversi



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"



FONDII  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



filiera alimentare e ai concetti di tracciabilità e rintracciabilità e frodi alimentari	patologie legate all'alimentazione	territori e culture
c) Principali tecnologie di produzione e conservazione degli alimenti e delle bevande con particolare attenzione alle cause di inquinamento ambientale e spreco alimentare	c) Nuove tendenze di filiera e novel food e superfood	c) Principi di igiene e normativa europea igienico-sanitaria: HACCP e Pacchetto Igiene. Principali risorse enogastronomiche del territorio (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.)

### Abilità relative a:

Competenza disciplinare 1	Competenza disciplinare 2	Competenza disciplinare 3
a) Riconoscere i diversi pericoli e rischi legati alle diverse attività del settore ristorativo, applicando la normativa vigente.	a) Riconoscere e valutare gli alimenti e le bevande sotto il profilo calorico, nutrizionale e sensoriale.	a) Individuare gli alimenti e le bevande sotto il profilo nutrizionale, merceologico e sensoriale legate a specifici territori.
b) Prevenire e gestire i rischi di contaminazione connessi alla manipolazione degli alimenti	b) Elaborare menu equilibrati sulla base delle indicazioni dei LARN e delle linee guida per una corretta alimentazione.	.



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.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



FONDII  
STRUTTURALI  
EUROPEI



C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X



d) Individuare i sistemi di preparazione e conservazione più adeguati degli alimenti e delle bevande, <i>per garantire la salubrità dei piatti.</i>	c) Individuare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse età, condizioni fisiologiche e nelle principali patologie legate all'alimentazione.	c) 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.)
d) Costruire un diagramma di flusso in funzione del piano HACCP.	d) Scegliere gli alimenti più adeguati nei diversi settori della ristorazione collettiva, con particolare attenzione a intolleranze, allergie e condizioni fisiopatologiche.	-

### 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	
Perfezionare le competenze digitali		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"



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



## Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Promozione di un alimento (piatto) e bevanda a marchio del territorio per un gruppo di turisti. (secondo quadrimestre)	6
2	Progettazione di un menu' con piatti tipici della Dieta Mediterranea abbinati alle bevande (primo quadrimestre)	6



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"



FONDII  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86

Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



## Progetto 1 – Promozione di un alimento e bevanda a marchio del territorio per un gruppo di turisti.

<p>✓ Discipline coinvolte</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia</p>
<p>✓ Traguardi di apprendimento coinvolti (es. competenze trasversali, competenze disciplinari, competenze di cittadinanza)</p>	<p>✓ <b>Competenze trasversali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire un metodo di studio organico, approfondito e autonomo</li> <li>• Perfezionare la capacità di esprimersi con un linguaggio corretto e specifico del settore, anche nelle lingue straniere</li> <li>• Promuovere l'acquisizione di conoscenze scientifiche e tecnologiche, tenendo conto dei collegamenti con le altre discipline</li> <li>• Perfezionare e ampliare la capacità di elaborazione scritta e orale</li> <li>• Acquisire un'autonomia critica discretamente completa</li> <li>• Perfezionare la capacità di lavorare in team in modo efficace, integrando le proprie competenze con quelle di altre figure professionali</li> <li>• Perfezionare la capacità di rielaborare e collegare gli argomenti trattati negli anni precedenti</li> <li>• Perfezionare la capacità di soddisfare i requisiti di sicurezza e salute dei destinatari dei servizi e dei lavoratori</li> <li>• Perfezionare le competenze digitali</li> </ul> <p>✓ <b>Cittadinanza e Costituzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire la consapevolezza di dover soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici dell'impostazione, conduzione e servizio della propria attività, applicando le normative che la disciplinano, con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro</li> <li>• Acquisire la consapevolezza delle problematiche relative</li> </ul>



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"



FONDII  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86

Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



	<p>alla tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, con particolare attenzione ai prodotti tipici locali e internazionali, nel rispetto delle altre culture e religioni</p> <p>✓ <b>Competenze attese per la disciplina<sup>2</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare gli alimenti e le bevande più idonei per la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.</li> </ul>
✓ Conoscenze chiave implicate	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Composizione chimica, valore calorico-nutrizionale e caratteristiche sensoriali degli alimenti e delle bevande</li> </ul>
✓ Situazione problema (titolo e descrizione sintetica della situazione problema intorno al quale sviluppare il percorso formativo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli studenti devono scegliere un alimento ed una bevanda che rappresenti al meglio il territorio.</li> </ul>
✓ Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• approccio induttivo</li> <li>• apprendimento cooperativo</li> <li>• studio di caso</li> <li>• soluzione di problemi reali</li> <li>• approccio autobiografico</li> </ul>
✓ Eventuali note sul materiale didattico che verrà utilizzato	<p>Libro di testo, appunti, video, slide, brochure, articoli di giornali/riviste di settore, anche online, etichette alimentari, strumenti digitali</p>
✓ Oggetto della valutazione *	<p>Griglia di valutazione elaborata dai docenti</p> <p>Gestione efficace dei tempi</p> <p>Capacità di lavorare in team in modo efficace</p> <p>Capacità di ricerca, selezione e utilizzo delle fonti</p> <p>Proprietà lessicale chiara sia scritta sia orale, con utilizzo preciso del linguaggio di settore</p>



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"



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86

Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



	<p>Approfondimento degli argomenti</p> <p>Capacità di collegare e rielaborare criticamente dati e situazioni</p> <p>Capacità di svolgere il lavoro assegnato in modo completo</p> <p>Capacità di risolvere i problemi</p>
--	---



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"



FONDII  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86

Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



## Progetto 2 – Progettazione di un menu' con piatti tipici della Dieta Mediterranea abbinati alle bevande

✓ Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia
Traguardi di apprendimento coinvolti (es. competenze disciplinari, competenze trasversali, competenze di cittadinanza)	<p><b>Competenze trasversali<sup>1</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Acquisire un metodo di studio organico, rielaborando le conoscenze degli anni precedenti</li> <li>● Esprimersi con un linguaggio corretto e specifico del settore</li> <li>● Promuovere l'acquisizione di conoscenze scientifiche e tecnologiche, tenendo conte dei collegamenti con le altre discipline</li> <li>● Acquisire la capacità di elaborazione e autonomia critiche essenziali</li> <li>● Lavorare in team in modo efficace</li> <li>● Migliorare le competenze digitali</li> </ul> <p><b>Cittadinanza e Costituzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Acquisire la consapevolezza delle problematiche relative alla tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, con particolare attenzione ai prodotti tipici</li> <li>● Prestare attenzione ai fenomeni di spreco e inquinamento ambientale</li> <li>● Attuare i requisiti necessari per ottemperare gli obblighi di sicurezza e salute dei destinatari dei servizi e dei lavoratori</li> </ul> <p><b>Competenze attese per la disciplina<sup>2</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva, con particolare riguardo alla qualità igienico-sanitaria degli alimenti, del personale e dell'ambiente, nelle fasi di ricezione, immagazzinamento e conservazione degli alimenti</li> <li>● Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu e relative carte delle bevande coerenti al contesto.</li> </ul>
✓ Conoscenze chiave implicate	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Consuetudini alimentari nei paesi del bacino del Mediterraneo, con particolare riferimento alle correlazioni tra salute e alimenti.</li> <li>● Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali e sensoriali degli alimenti.</li> <li>● Principali tecnologie di produzione, cottura e conservazione degli alimenti e delle bevande.</li> <li>● Principali risorse enogastronomiche del territorio (DOP, IGP,</li> </ul>



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"



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86

Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



	STG, PAT, De.Co.)
✓ Situazione problema (titolo e descrizione sintetica della situazione problema intorno a cui sviluppare il percorso formativo)	<p><u>Cena "Dieta mediterranea"</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli studenti devono progettare una cena con piatti basati su alimenti tipici della Dieta Mediterranea, abbinando delle bevande adatte.</li> <li>• Gli studenti devono saper motivare la riduzione/esclusione di alcuni alimenti e bevande.</li> </ul>
✓ Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• approccio induttivo</li> <li>• apprendimento cooperativo</li> <li>• studio di caso</li> <li>• soluzione di problemi reali</li> <li>• approccio autobiografico</li> </ul>
✓ Eventuali note sul materiale didattico che verrà utilizzato	Libro di testo, appunti, video, slide, brochure, articoli di giornali/riviste di settore, anche online, etichette alimentari
✓ Oggetto della valutazione *	<p>Capacità di ricerca e utilizzo delle fonti</p> <p>Capacità di ricerca di prodotti a marchio di qualità</p> <p>Capacità di lavorare in team</p> <p>Proprietà lessicale scritta/orale e digitale</p>



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"



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86

Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al ripasso e alla preparazione del colloquio per l'esame di stato.

### **Metodologie e strategie di insegnamento**

Lezione frontale, file redatti dall'insegnante, filmati condivisi durante le lezioni a distanza, videolezioni utilizzando l'applicazione ZOOM

### **Ambienti e strumenti di lavoro**

Aula, pc e videoproiettore, piattaforma edmodo, ,videolezioni su zoom,



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"



FONDII  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



Verifiche svolte	Tipologia
Orali n° 5	Relazioni, interrogazioni, presentazioni in powerpoint, produzione di documenti
Scritte n° 4	relazioni scritte

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

Le valutazioni hanno tenuto conto delle conoscenze, competenze ed abilità in tutti i momenti dell'anno e, soprattutto durante le lezioni in DAD, anche della corretta e costruttiva partecipazione e della puntualità nelle consegne dei lavori assegnati

Milano, 4 /5/20201

Il docente

Morrone Alessandra



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020