



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 settore cucina
Classe	Classe 5bsv
Docente	Ernani Giovanni
Libri di testo adottati	Cucina per sala e vendita ALMA – EDITORE PLAN

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	60
Ore di lezione previste per il periodo finale	6



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

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
Sovrintendere e controllare le condizioni di sicurezza degli ambienti lavorativi.	X		
sovrintendere le condizioni igienico sanitarie degli ambienti lavorativi, dei prodotti alimentari e degli operatori.	X		
controllare la funzionalità degli impianti, delle attrezzature e degli utensili.	X		
pianificare gli acquisti e controllare la qualità delle derrate alimentari.		X	
controllare la produzione (coordinare le fasi di conservazione delle merci, produzione e distribuzione e mantenimento).	X		
Conoscere le caratteristiche e le preparazioni principali delle diverse tradizioni gastronomiche del territorio Nazionale, Regionale, Provinciale		X	
Risorse enogastronomiche del territorio: principali prodotti DOP, IGP, STG, PAT.		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

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



Studio e sviluppo del Menù in riferimento alle diverse realtà ristorative; pianificazione, fattibilità e programmazione della produzione del menù.		X	
Moderne tecniche di conservazione e/o cottura e/o mantenimento degli alimenti applicate in un contesto operativo specifico	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 responsabile, e conoscere il regolamento di accesso ai laboratori. Partecipare	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

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



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	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

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



diritti fonda mentali degli altri.			
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 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.		X	
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	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

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



<p>interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</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

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



Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Laboratorio pratico in presenza: preparazione di bruschette e tartinaggio; le uova e le diverse modalità di preparazione; la frutta fresca (macedonia); crema pasticcera; cottura di rissoles; le principali tecniche di pasticceria : sfoglia, frolla 8startellette con frutta fresca), plumcake, crema inglese; centrifugati di frutta e ortaggi	8
2	Evoluzione della cucina ai giorni nostri	4
3	Classificazioni delle carni da macello e dei prodotti ittici e la loro tracciabilità	4
4	Classificazione degli alimenti di Gamma cenni sugli O.G.M	6
5	I prodotti a marchio: D.O.P, I.G.P, DE.CO., certificazione ISO 9001, la qualità nutrizionale di un alimento	6
6	I prodotti a km zero Gli alimenti fortificati I novelfood I prodotti funzionali	6



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

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



7	Le varie forme di ristorazione : catering, banqueting , commerciale e collettiva	4
8	Haccp: la sicurezza primaria dai campi alla tavola	4
9	Igiene e conservazione degli alimenti	4
10	Normativa sulla filiera alimentare e sicurezza agroalimentare	4
11	Normativa sulla sicurezza sul lavoro	4
12	Pulizia e sanificazione	4
13	La gestione degli alimenti – approvvigionamenti-economato	4
14	Il concetto di Menu: evoluzione nel tempo, tipologie più comuni, struttura e composizione; aspetto tecnico: organizzazione, previsione e pianificazione; comunicativo; gastronomico; fattibilità. Regole per la composizione di un menù alla carta, menù fisso, concordato, a rotazione.	4

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento del programma e al ripasso degli argomenti in previsione dell'esame di maturità



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

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

In classe, 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. In DAD, lezione frontale teorica tramite video lezione su zoom meeting; la parte teorica è sempre stata supportata con allegati e powerpoint inviati agli studenti. (due ore di lezione sono state svolte in DAD per emergenza sanitaria covid-19, per quarantena fiduciaria studenti). Le restanti ore di lezioni sono avvenute in presenza in istituto.

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, tablet e smartphone per ricerche e condivisioni.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Relazione, ricerche presentazione, etc.) Produzione di scheda tecnica di ricetta, produzione di menù.
Pratiche	Realizzazione di ricette e presentazione



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

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



Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD.

Partecipazione alle attività sincrone proposte, come video-conferenze ecc. e alle attività asincrone, svolgimento dei lavori assegnati in modalità asincrona, come esercizi ed elaborati in modo corrispondente alla consegna.

Interagisce o propone attività rispettando il contesto, si esprime in modo chiaro, logico e lineare, argomenta e motiva le proprie opinioni.

Capacità di selezionare e gestire le fonti, di utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva al fine di raggiungere l'obiettivo, di produrre testi anche con l'utilizzo delle tecnologie digitali di cui l'alunno dispone, di individuare collegamenti e relazioni, contribuisce in modo originale e personale alle attività proposte.

Milano, 30/04/2021

Il docente

Ernani Giovanni



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020