



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>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>Classe</b>	<b>5° A SALA - VENDITA</b>
<b>Docente</b>	<b>F. FRANCO</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA DI A. MACHADO POSEIDONIA SCUOLA 2018 "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA DI A. MACHADO 2° BIENNIO - POSEIDONIA SCUOLA 2015 QUADERNO DELLE COMPETENZE

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.21	<b>83</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>10</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Competenza in uscita n.7. <b>S26.1. AI 7</b>		X	
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	



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](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

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;		X	
competenza imprenditoriale;		X	
competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.		X	

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Promozione di un alimento a marchio del territorio	10
2	Progettazione di una dieta personalizzata	10

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate ad argomenti relativi all'Igiene ed il sistema HACCP e al loro completamento. Si cercherà di dedicare spazi al ripasso di argomenti fondamentali e alla preparazione del colloquio d'esame.

### Metodologie e strategie di insegnamento

- approccio induttivo
- apprendimento cooperativo,
- studio di caso
- soluzione di problemi reali
- approccio autobiografico



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](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

## Ambienti e strumenti di lavoro

Aula, laboratorio di sala (in particolare per l'UDA n. 1), pc, internet e videoproiettore, piattaforma edmodo, videolezioni su zoom.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali n° 2/3	Interrogazione, domande riepilogative
Scritte n° 4	Temi, commenti su documenti, produzione etichette, verifiche strutturate, ricerche.
Pratiche n°1	Relazione, presentazione.

Milano, 5 maggio 2021

Il docente F. Franco