



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	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe	5° A SALA - VENDITA
Docente	F. FRANCO
Libri di testo adottati	"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

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

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
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. S26.1. AI 7		X	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Competenza in uscita n.3 S25.1.1: AI 3		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 S29.1. AI 4		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

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



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

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