



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



Materia	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe	V BAT
Docente	VAPORE ANTONIETTA
Libri di testo adottati	ALIMENTI, TURISMO E AMBIENTE (CLITT)

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024 /2024

Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	31
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
N°7 : Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy		X	
N°8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e prodotti coerenti con il contenuto territoriale, utilizzando il web		X	
N°1 : Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo I nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche		X	
N°2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione		X	
N°3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza alimentare e sulla salute nei luoghi di lavoro		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



N° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare le tecnologie digitale in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto		X	
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi		X	
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	AMBIENTE, TURISMO SOSTENIBILE E VALORIZZAZIONE DEL "MADE IN ITALY"	5
2	TURISMO E RISORSE GASTRONOMICHE DEGLI STATI EUROPEI	3
3	TURISMO E RISORSE GASTRONOMICHE DEI PRINCIPALI STATI EXTRAEUROPEI	3
4	SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE E NEI LUOGHI DI LAVORO	3
5	ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	4



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



6	ALLERGIE E INTOLLERANZE	1
7		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle allergie e intolleranze alimentari e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

Cooperative learning Lezione partecipata Flipped Classroom
--

Ambienti e strumenti di lavoro

AULA

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte	Tema
Pratiche	

Milano, 2/05/2024

Il docente

Antonietta Vapore



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020