



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	INGLESE
Classe	5 ^ BSV
Docente	DE NITTO TOMMASINA
Libri di testo adottati	C. E. Morris, A. Smith MASTERING SERVICE Ed. ELI J. D'Andria Ursoleo, K. Galton COMPLETE INVALSI 2.0 Ed. Hebling

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/23	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	91
Ore di lezione previste per il periodo finale	8

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi		X	
Utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali			X
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	X		

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza digitale		X	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		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

Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	
Competenza imprenditoriale			X

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	INVALSI	10
2	ESPERIENZA STAGE	10
3	UDA 1 La mia azienda ristorativa: cucina regionale ecosostenibile Italian food products certification Sustainability Sustainable development goals: Agenda 2030 Slow food movement GMO's Organic foods Km 0 products Tetra pack	40
4	UDA 2 Noi cittadini del mondo FAO and WFP Two institutions fighting hunger Commonwealth britannico Accenni di Brexit	15
5	UDA 3 Salute e benessere nella cucina globale Healthy eating The food pyramid and the eatwell plate The Mediterranean diet Alternative diets: vegetarian and vegan, macrobiotic, raw diet. Religious dietary choices Teen and sports diet Special diets for food allergies and intolerances Food contamination Risks and preventive measures Food preservation Eating disorders (anorexia nervosa, bulimia, binge eating)	16

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla UDA 1 e al suo completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento



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

Ambiente di lavoro Aula
Strumenti di lavoro Libri di testo Materiale fornito dalla docente Pc e lavagna multimediale Internet per la ricerca di informazioni
Metodo induttivo Lezione frontale partecipata Lavoro di gruppo Utilizzo risorse offerte da web

Ambienti e strumenti di lavoro

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 5	Interrogazione, attività di comprensione orale, presentazione lavoro in gruppo
Scritte: 4	Comprensione scritta, relazione
Pratiche	

Milano, 04/05/23

Il docente
Tommasina De Nitto



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020