



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	Lingua Francese
Classe	5APD
Docente	Elisa Spina / Antonella Feola
Libri di testo adottati	"Et comme dessert?" D. Bertone – P.Bovero

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	74
Ore di lezione previste per il periodo finale	11

Competenze disciplinari:

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG5	X		
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana/lingua francese secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali AG2	X		
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento AG8	X		
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AG12		X	



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
Comunicare	X		
Progettare		X	
Individuare collegamenti e relazioni		X	
Utilizzare le nuove tecnologie		X	

Unità di Apprendimento svolte:

N°	Titolo	Ore
1	UDA 2: "Noi cittadini per un'Europa sostenibile"	44
2	UDA 3: "Salute e benessere nella cucina globale"	30

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate ad un ripasso generale dei contenuti.

Metodologie e strategie di insegnamento:

- Approccio induttivo
- Apprendimento cooperativo, gioco di ruolo
- Studio di caso
- Soluzione di problemi reali
- Approccio autobiografico

Ambienti e strumenti di lavoro:

- Classe.
- Libro di testo
- Materiale autoprodotta
- Materiale multimediale
- Mail
- Didattica Registro Spaggiari



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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo.
Scritte	Produzioni scritte, relazioni, presentazioni, comprensioni del testo.

Milano,
4 Maggio 2023

La docente
Elisa Spina