



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>INGLESE</b>
<b>Classe</b>	<b>5^ AENO</b>
<b>Docente</b>	<b>MARINA LAVEZZINI</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>C. E. Morris, A. Smith MASTERING COOKING Ed. ELI J. D'Andria Ursoleo, K. Galton COMPLETE INVALSI 2.0 Ed. Helbling</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/24</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.24	<b>61</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>
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

<b>Competenza trasversale</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Competenza digitale		X	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		X	
Competenza sociale e civica in		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

materia di cittadinanza			
Competenza imprenditoriale			X

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	INVALSI	11
2	ESPERIENZA TIROCINIO	10
3	UDA 1 La mia azienda ristorativa: cucina regionale ecosostenibile Italy: a land of flavour Made in Italy: the Italian brand Dine Italian style The food supply chain Sustainability Km 0 products Slow food Fast food HACCP	30
4	UDA 3 Salute e benessere nella cucina globale Healthy eating The food pyramid and the food plate or my plate The Mediterranean diet Alternative diets: vegetarian and vegan Special diets for food allergies and intolerances	20

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al ripasso, al recupero e alla preparazione al colloquio.

### Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale partecipata Lavoro di gruppo Utilizzo risorse offerte dal web
--

### Ambienti e strumenti di lavoro



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

### Ambiente di lavoro

Aula

### Strumenti di lavoro

Libri di testo  
Materiale fornito dalla docente  
Pc e lavagna multimediale  
Uso di strumenti informatici  
Mappe concettuali

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 4	Interrogazione, attività di comprensione orale, presentazione lavoro in gruppo
Scritte: 8	Comprensione scritta, relazione, produzione scritta

Milano, 02/05/2024

**Il docente**  
Marina Lavezzini