



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 INGLESE – INGLESE TECNICO
Classe	V B ENO
Docente	ROBERTA MATAFARO
Libri di testo adottati	MASTERING COOKING – Ed. Eli Publishing - Catrin Elen Morris with Alison Smith

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	78
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

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	
Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali.		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
competenza multilinguistica		X	
competenza digitale		X	
competenza imprenditoriale		X	
competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<p>UDA 3: SALUTE E BENESSERE NELLA CUCINA GLOBALE</p> <p>FOOD INGREDIENTS: Cereals, fruit and vegetables, dairy products, meat and poultry, fish, pulses, fats, herbs and spices.</p> <p>COOKING TECHNIQUES Cutting techniques Pre-cooking techniques Water cooking techniques Cooking with fats Heat cooking techniques Mixed cooking techniques Molecular gastronomy</p> <p>DIET AND NUTRITION: Healthy eating – Eatwell Guide The Mediterranean Diet; Diets in the world: Japanese diet, Nordic diet West African diet, French diet; Alternative diets: vegan, vegetarian, raw diet; religious dietary choices; teens and sport diets; Food allergies and intolerances; Slow Food Movement.</p> <p>SAFETY PROCEDURES: Food safety and Food quality; HACCP: origins and principles; Food contamination: good and bad microbes, pathogenic bacteria or spores; presence of water, oxygen, warm room temperature; Risks and preventive measures: cured meat, canned food, frozen food mushroom, flour, cereal, bakery products and nuts, fruit and vegetables, fish product; Food Preservation: physical, chemical, biological methods;</p> <p>CULTURE: Enogastronomic tour of Italy.</p>	26



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

	UDA 1 La mia azienda ristorativa: cucina regionale ecosostenibile (Imprenditorialità) Menu planning Explaining dishes Regional cuisine Nutritional Guidelines Slow Food Movement vs Fast Food Relazione esperienza Stage	18
2	UDA 2: NOI CITTADINI DEL MONDO (ED. CIVICA) European Commission, European Parliament and the Council of Europe. The EU flag World Food Programm ONU Agenda 2030 - Goal 2 "Zero Hunger" Diet and Nutrition/ Mediterranean Diet. The 17 Sustainable Agenda 2030 Goals – Chef Bottura (Reading) FAO – Food Agriculture Organization Sustainable Food Partecipazione all'incontro in Sala Conferenza sull'Intelligenza Artificial	Da fare 6
3	INVALSI: esercitazioni	3
4	Simulazione Esami di Stato – Prove Scritte (I Prova Scritta Italiano – II Prova Scritta Alimentazione/Cucina) Simulazione Esame di Stato – Prove Orali	5
5	Orientamento Piattaforma Unica - Capolavoro	5

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle UDA 1, 2, 3 al loro completamento e al ripasso.



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

Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo
Apprendimento cooperativo
Dibattito guidato
Lezione partecipata
Lavoro di gruppo
Utilizzo risorse offerte dal web

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula scolastica
Libro di testo, libro digitale, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica
Pc e lavagna multimediale

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazioni, lavori in gruppo, esposizioni di gruppo, presentazioni power point
Scritte	Domande aperte, domande con risposte brevi, domande a scelta multipla, vero- falso, esercizi strutturati e semistrutturati.

Milano, 30 Aprile 2024

La docente
Roberta Matafaro