



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)



<b>Materia</b>	<b>INGLESE</b>
<b>Classe</b>	<b>5 BENO</b> <span style="float: right;">MOD.186/UD</span>
<b>Docente</b>	<b>MARIAGRAZIA ODDONE</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>MASTERING COOKING DI MORRIS CATRIN ELLEN, SMITH ALISON ED. ELI 2019</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022 /2023</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	<b>63</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>11</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Utilizza la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi		X	
Utilizza i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali		X	
Utilizza 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 materia di cittadinanza		X	
Competenza imprenditoriale		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)



### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Uda 1: La mia azienda eco-sostenibile	16
2	Uda 2: Noi cittadini del mondo	15
3	Uda 3: Salute e benessere nella cucina globale	22
4	Esperienza di stage	5
5	Invalsi	5

MOD.186 UD

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

### Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo  
Apprendimento cooperativo  
Lavoro di gruppo  
Lezione frontale partecipata  
Utilizzo risorse offerte dal web  
Visione video  
Attività laboratoriale

### Ambienti e strumenti di lavoro

#### Ambienti di lavoro:

Aula

#### Strumenti di lavoro:

Libri di testo  
PC e lavagna multimediale  
Materiale fornito dalla docente e pubblicato su Google Classroom  
Siti internet per la ricerca di materiale ed informazioni  
Materiale video fornito dalla docente



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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 4-6	Interrogazioni, attività di comprensione orale anche attraverso visione di video in lingua, esposizione di lavori in gruppo in power point
Scritte: 2-3	Domande aperte, domande con risposte brevi, domande a scelta multipla
Pratiche	

Milano, 04/5/23

Il docente

Mariagrazia Oddone