



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



Materia	INGLESE
Classe	5 BENO MOD.186/UD
Docente	MARIAGRAZIA ODDONE
Libri di testo adottati	MASTERING COOKING DI MORRIS CATRIN ELLEN, SMITH ALISON ED. ELI 2019

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	63
Ore di lezione previste per il periodo finale	11

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
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

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
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

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



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

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: 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



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020