



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	INGLESE
Classe	VA pd
Docente	Stefanoni Dania
Libri di testo adottati	C. E. Morris A. Smith MASTERING COOKING Ed. ELI J. D'Andrian Ursoleo K. Gralton COMPLETE INVALSI 2.0 Ed. Helbling

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021 /2022	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	70
Ore di lezione previste per il periodo finale	18

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 (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 digitale		X	
competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		X	
competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	
competenza imprenditoriale		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Salute e Benessere nella cucina globale	33
2	Noi, cittadini del mondo	33

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

Metodologie e strategie di insegnamento

apprendimento cooperativo X
dibattito guidato/circle time X
lezione partecipata X
attività laboratoriale X
studio di caso X

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula scolastica, piattaforma Zoom, laboratorio

Verifiche svolte	Tipologia
Orali X	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte X	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche 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



MOD.186/UD

Milano, 2 maggio 2020

Il docente
Dania Stefanoni