



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^ AENO	MOD.186/
Docente	LAVEZZINI MARINA	
Libri di testo adottati	C. E. Morris, A. Smith MASTERING COOKING Ed. ELI J. D'Andria Ursoleo, K. Gralton COMPLETE INVALSI 2.0 Ed. Hebling	

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/23	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	65
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		

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza digitale		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



Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		X	
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	
Competenza imprenditoriale			X

MOD.186/

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	INVALSI	10
2	ESPERIENZA STAGE	10
3	UDA 1 La mia azienda ristorativa: cucina regionale ecosostenibile Italy: a land of flavour Made in Italy: the Italian brand Italian food products certification The food supply chain Sustainability Km 0 products	40
4	UDA 3 Salute e benessere nella cucina globale Healthy eating The food pyramid and the eatwell plate The Mediterranean diet Alternative diets: vegetarian and vegan Special diets for food allergies and intolerances	15

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla UDA 3 e al suo completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo
Lezione frontale partecipata
Lavoro di gruppo
Utilizzo risorse offerte da web



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



Ambienti e strumenti di lavoro

MOD.186/

Ambiente di lavoro

Aula

Strumenti di lavoro

Libri di testo

Materiale fornito dalla docente

Pc e lavagna multimediale

Internet per la ricerca di informazioni

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 3	Interrogazione, attività di comprensione orale, presentazione lavoro in gruppo
Scritte: 5	Comprensione scritta, relazione
Pratiche	

Milano, 04/05/23

Il docente
Marina Lavezzini



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020