



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	INGELSE
Classe	5^ASV
Docente	NOBILINI SONIA
Libri di testo adottati	C.E.Morris A. Smith MASTERING SERVICE Ed. ELI J. D'ANDRIAN Ursoleo K. Galton COMPLETE INVALSI 2.0 Ed. Helbling

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	69
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



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

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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Diete e Alimentazione: dieta mediterranea; altre diete; diete alternative; diete basate su scelte religiose; diete per lo sport e i teenager; allergie e intolleranze alimentari; il Movimento slow food	14
2	Procedure di sicurezza: sicurezza e qualità del cibo; HACCP (definizione e principi); contaminazione; rischi e misure di prevenzione; sicurezza sul lavoro; la storia del tetra pack	14
3	Eatwell Guide; la piramide alimentare; nutrienti; etichettatura per la sicurezza del cibo; cibo organico e OGM; cibo a KM 0	4
4	Marchi di qualità (PDO, PGI, TSG)	2
5	UDA3 - Salute e benessere nella cucina globale: dieta sostenibile secondo la FAO e l'Organizzazione mondiale della sanità, dieta bilanciata, i fondamentali di una dieta sana, il passaggio a una dieta sana, la piramide alimentare, healthy eating plate, la dieta mediterranea (migliore dieta 2023), dieta giapponese, nordica, francese, africana, riduzione dello spreco di cibo, cibo locale e stagionale	14
6	UDA2 - Noi Cittadini del mondo: malnutrizione, denutrizione, sovrappeso/obesità, la Fao, l'Organizzazione mondiale della sanità, il World food programme, l'impatto dell'industria alimentare sull'ambiente, deforestazione, cambiamenti climatici, la crisi idrica mondiale, pro e contro dell'uso della doccia/vasca da bagno e dell'uso della lavastoviglie rispetto al lavaggio dei piatti a mano (debate)	14

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a "noi cittadine del mondo", al ripasso e al loro completamento.



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

Metodologie e strategie di insegnamento

- Lezioni di gruppo
- Utilizzo di risorse offerte dal web
- Visione di video
- Compiti di realtà

Ambienti e strumenti di lavoro

-Aula

Strumenti di lavoro:

- Libri di testo
- Pc e lavagna multimediale
- Materiale fotocopiato fornito dalla docente
- Google classroom
- Webnode
- Youtube

Verifiche svolte	Tipologia
Orali.....5	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte.....2	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche	

Milano, 3 maggio 2023

Il docente
Sonia Nobilini



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020