



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	LINGUA INGLESE
Classe	V C ENO
Docente	ROBERTA MATAFARO
Libri di testo adottati	MASTERING COOKING – Ed. Eli Publishing - Catrin Elen Morris with Alison Smith

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2023	70 (Ed. civica inclusa)
Ore di lezione previste per il periodo finale	9

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		
Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali.	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

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
competenza multilinguistica		X	
competenza digitale	X		
competenza imprenditoriale	X		
competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	

Member of CISQ Federation



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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	UDA 3: SALUTE E BENESSERE NELLA CUCINA GLOBALE FOOD INGREDIENTS: Cereals, fruit and vegetables, dairy products, meat and poultry, fish, pulses, fats, herbs and spices. DIET AND NUTRITION: Mediterranean Diet; Diets in the world: Japanese diet, Nordic diet West African diet, French diet; Alternative diets: vegan, vegetarian, raw diet; religious dietary choices; teens and sport diets; Food allergies and intolerances; Slow Food Movement. SAFETY PROCEDURES: Food safety and Food quality; HACCP: origins and principles; Food processing; Food contamination: good and bad microbes, pathogenic bacteria or spores; presence of water, oxygen, warm room temperature; Risks and preventive measures: cured meat, canned food, frozen food mushroom, flour, cereal, bakery products and nuts, fruit and vegetables, fish product; Food Preservation: physical, chemical, biological methods; CULTURE: British and American cuisine; Enogastronomic tour of Italy.	60
2	UDA 2: NOI CITTADINI DEL MONDO (ED. CIVICA) European Commission, European Parliament and the Council of Europe. The EU flag Eu institutions Brexit Agenda 2030 - Goal 2 "Zero Hunger" Diet and Nutrition/ Mediterranean Diet.	10
3	INVALSI: esercitazioni	6



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

4	Spettacolo Teatrale in Lingua Inglese: Oliver Twist	1
5	Simulazione Esami di Stato	2

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

Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo
Apprendimento cooperativo
Dibattito guidato
Lezione partecipata
Lavoro di gruppo
Utilizzo risorse offerte dal web

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula scolastica
Libro di testo, libro digitale, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica
Pc e lavagna multimediale

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, lavoro in gruppo, esposizione di gruppo, presentazioni power point
Scritte	Domande aperte, domande con risposte brevi, domande a scelta multipla, vero- falso, esercizi strutturati e semistrutturati.

Milano, 2 Maggio 2023

La docente
Roberta Matafaro



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020