



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	<b>INGLESE</b>
<b>Classe</b>	<b>5<sup>^</sup>CSV</b>
<b>Docente</b>	<b>DE SIANO ANDREINA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>C.E.Morris A. Smith MASTERING SERVICE Ed. ELI J. D'ANDRIAN Ursoleo K. Gralton COMPLETE INVALSI 2.0 Ed. Helbling</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022 /2023</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	<b>71</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>9</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi		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		



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto: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 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
----	--------	-----



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

1	<p>UDA 1: LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE UDA3: SALUTE E BENESSERE NELLA CUCINA GLOBALE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Diet and nutrition:</li> <li>-Healthy eating</li> <li>-The Mediterranean diet</li> <li>-Other types of diet</li> <li>-Alternative diets</li> <li>-Religious dietary choices</li> <li>-Teen and sport diets</li> <li>-Special diets for food allergies and intolerances</li> <li>-Getting to Know food intolerances (dialogue)</li> <li>-The slow food movement</li> <li>-Safety procedures:</li> <li>-Food safety and food qualityd wine</li> <li>-The different phases of service</li> <li>-HACCP</li> <li>-Table setting</li> <li>-Pairing food and wine</li> <li>-The different phases of service</li> <li>-Taking bookins on the phone (dialogue)</li> <li>-Attending to the bill and the customer's departure (dialogue)</li> <li>-The world's best waiter competition</li> <li>-Banqueting and feasts:</li> <li>-What's banqueting?</li> <li>-At the bar:</li> <li>-Types of bar</li> <li>-Typical bars and restaurants in the UK</li> <li>-Bar glssware and equipment</li> <li>-Serving customers at the bar (dialogue)</li> <li>-Wine</li> </ul>	
2	<p>UDA 2: NOI CITTADINI DEL MONDO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Human Rights</li> <li>- The European Union</li> <li>-Lettura ed analisi del testo : Hamlet" by William Shakespeare</li> </ul>	
3		
4		
5		
6		



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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

7

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle Uda 1,2,3 e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

- Lezione di gruppo
- Utilizzo risorse offerte dal web
- Visione video
- Lavoro di gruppo

### Ambienti e strumenti di lavoro

- Aula
- Strumenti di lavoro:
- Libri di testo
  - Pc e lavagna multimediale
  - Materiale fotocopiato fornito dalla docente

Verifiche svolte	Tipologia
Orali:5	Interrogazioni, attività di comprensione orale, esposizione lavori di gruppo.
Scritte: 3	Reading comprehension, domande aperte, domande a scelta multipla, vero- falso.
Pratiche	

Milano, 2 maggio 2023

Il docente  
Andreina De Siano



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020