



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	5[^]CSV
Docente	DE SIANO ANDREINA
Libri di testo adottati	C.E.Morris A. Smith MASTERING SERVICE Ed. ELI J. D'ANDRIAN Ursoleo K. Gralton 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	71
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		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		



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 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

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

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

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

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