



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 ^ BSV</b>
<b>Docente</b>	<b>DE NITTO TOMMASINA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>C. E. Morris, A. Smith MASTERING SERVICE Ed. ELI J. D'Andria Ursoleo, K. Galton COMPLETE INVALSI 2.0 Ed. Hebling</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/23</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	<b>91</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>8</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 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

<b>Competenza trasversale</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Competenza digitale		X	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		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](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

Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	
Competenza imprenditoriale			X

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	INVALSI	10
2	ESPERIENZA STAGE	10
3	UDA 1 La mia azienda ristorativa: cucina regionale ecosostenibile Italian food products certification Sustainability Sustainable development goals: Agenda 2030 Slow food movement GMO's Organic foods Km 0 products Tetra pack	40
4	UDA 2 Noi cittadini del mondo FAO and WFP Two institutions fighting hunger Commonwealth britannico Accenni di Brexit	15
5	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, macrobiotic, raw diet. Religious dietary choices Teen and sports diet Special diets for food allergies and intolerances Food contamination Risks and preventive measures Food preservation Eating disorders ( anorexia nervosa, bulimia, binge eating)	16

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alla UDA 1 e al suo completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento



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

<b>Ambiente di lavoro</b> Aula
<b>Strumenti di lavoro</b> Libri di testo Materiale fornito dalla docente Pc e lavagna multimediale Internet per la ricerca di informazioni
Metodo induttivo Lezione frontale partecipata Lavoro di gruppo Utilizzo risorse offerte da web

## Ambienti e strumenti di lavoro

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 5	Interrogazione, attività di comprensione orale, presentazione lavoro in gruppo
Scritte: 4	Comprensione scritta, relazione
Pratiche	

Milano, 04/05/23

Il docente  
Tommasina De Nitto



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020