



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[^]BPD
Docente	GRIMALDI NOBILA
Libri di testo adottati	"MASTERING COOKING AND SERVICE" di Morris, Smith – ELI publishing "COMPLETE INVALSI" di Basile, Ursoleo, Galton – Hebling ed.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 /2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	79
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
Competenza digitale		X	
Competenza personale, sociale e		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

capacità di imparare ad imparare			
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	
Competenza imprenditoriale		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	INVALSI	14
2	ESPERIENZA STAGE	10
3	Uda 2: NOI CITTADINI DEL MONDO	25
4	Uda 3: SALUTE E BENESSERE NELLA CUCINA GLOBALE	40

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento delle uda e alla preparazione al colloquio d'esame

Metodologie e strategie di insegnamento

<p>Metodo induttivo Apprendimento cooperativo Lavoro di gruppo Lezione frontale partecipata Utilizzo risorse offerte dal web Visione video Attività laboratoriale (per la preparazione delle prove Invalsi)</p>

Ambienti e strumenti di lavoro

<p>Ambienti di lavoro: - Aula - Laboratorio</p> <p>Strumenti di lavoro: - Libri di testo - Pc e lavagna multimediale - Materiale fotocopiato fornito dalla docente - Siti internet per la ricerca di materiale e informazioni - Materiale video fornito dalla docente - Mail istituzionale - Classe Viva</p>



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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 3-6	Interrogazioni, attività di comprensione orale, anche attraverso la visione di video, esposizione lavori di gruppo, presentazioni in power point, relazione stage
Scritte: 5	domande aperte, domande con risposte brevi, domande a scelta multipla, vero - falso
Pratiche	

Milano, 3 maggio 2024

Il docente
Nobila Grimaldi