



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 "The Picture of Dorian Gray" by Oscar Wilde Ed. Liberty

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 /2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	83
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		

Competenze trasversali coinvolte



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

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
1	UDA 1: LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE UDA3: SALUTE E BENESSERE NELLA CUCINA GLOBALE -Diet and nutrition: -Healthy eating -The Mediterranean diet -Other types of diet -Alternative diets -Religious dietary choices -Special diets for food allergies and intolerances -The slow food movement (o,1,2) -Safety procedures: -Food safety and food quality -HACCP -Food Contamination -Workplace safety -Pairing food and wine -Wine -Wine appellation -Hot drinks -The waiter -The sommelier -The Bartender	



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

2	UDA 2: NOI CITTADINI DEL MONDO -Sustainability : "Scambievolmente" - The United Kingdom: UK political system; - Northern Ireland	
3	Uda 5: COME LA CULTURA DIVENTA STRUMENTO DI DENUNCIA SOCIALE -"The Picture of Dorian Gray by Oscar Wilde "	
4		
5		
6		
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



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

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 2024

Il docente
Andreina De Siano