



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>5A ENO</b>
<b>Docente</b>	<b>PROF.SSA LAVEZZINI MARINA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>"WELL DONE! CATERING and SERVICE" di Catrine Elen Morris, Ed. ELI "Complete INVALSI" di Basile, Ursoleo, Gralton, Ed. Helbling</b>

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021**

Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	84
Ore di lezione previste per il periodo finale	6



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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)



## Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali S.21.4.11		X	
Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale S.21.4.5		X	
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.		X	
Produrre testi di vario tipo anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali S 21.4.13		X	
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento		X	



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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)



## Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Costruzione del sé e dell'identità personale: imparare a imparare; progettare; agire in modo autonomo e responsabile, nel rispetto delle regole condivise	X		
Rapporto con la realtà sociale: risolvere problemi, acquisire e interpretare informazioni; individuare collegamenti e relazioni	X		
Relazione con gli altri: collaborare, partecipare, comunicare	X		



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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)



### Unità di Apprendimento svolte:

N	Titolo		Ore
1	INVALSI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensione di testi scritti e orali</li> </ul>	30
2	INDUSTRIA DELLA RISTORAZIONE E BENESSERE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP (pag.176)</li> <li>• HACCP Principles (pag. 178)</li> <li>• Food transmitted infections and food poisoning (pag.180)</li> <li>• Nutrients: The Eatwell plate (pag.186)</li> <li>• The Mediterranean diet (pagg.192-193)</li> <li>• Alternative diets: : Vegetarian and Vegan (pagg. 200-202)</li> <li>• Food allergies and intolerances (pag.196)</li> <li>• The Green Choice: Sustainability, Km 0 products, Slow Food (fotocopie)</li> </ul>	30
3	LA DIMENSIONE LOCALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cucina lombarda</li> </ul>	20
4	UDA EDUCAZIONE CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'uscita del Regno Unito dalla UE (Brexit)</li> </ul>	10

### Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo

Approccio induttivo

Lezione partecipata

Esposizione autonoma di argomenti

Lavoro di gruppo

DDI



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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)



## Ambienti e strumenti di lavoro

Ambienti di lavoro: classe, classe virtuale

Strumenti di lavoro: libri di testo, computer, fotocopie

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 5	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte : 3	(Tema, relazione, presentazione, test di comprensione etc.)
Pratiche:	(relazioni svolte a casa in modalità didattica a distanza)

Milano, 15/05/21

La docente

Marina Lavezzini



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020