



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 B Enogastronomia
Docente	PATRIZIA FIORI
Libri di testo adottati	WELL DONE! CATERING and SERVICE Ed ELI di Catrine Ellen Morris Helbling Complete INVALSI di Basile, Ursoleo, Galton

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	75
Ore di lezione previste per il periodo finale	9



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

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



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

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



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		

Unità di Apprendimento svolte:

1In the Kitchen: (ore 10)

The Kitchen brigade

Assigning tasks (roles)

The chef's uniform

The kitchen areas and design



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

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



Hygiene in the kitchen

2 Nutrients : (ore 3)

The main features of water, carbohydrates, lipids, proteins, minerals and vitamins

3 Nutrition: (ore 20)

A healthy diet

The Food pyramid

The vegetarian and vegan diets

The Mediterranean diet

4 Health and safety (ore 20)

HACCP

Food transmitted infections and food poisoning

Food allergies and intolerances

5 ITALIAN TRADITIONAL CUISINE (ore 20)

The risks of forgery

The Quality seals

The regional cuisine: Lombardy, Tuscany, Trentino, Umbria, Emilia Romagna, Campania

Typical Italian products: Grana Padano, Parma Ham

6 MOLECULAR CUISINE (ore 3)

7 INVALSI (18)

Sono stati svolti tutti gli ascolti e le letture previsti dal testo in adozione



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

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



8 EDUCAZIONE CIVICA (6)

The EU institutions

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'Unità di apprendimento 6 e al suo completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale partecipata

Lezione tramite visione video e ascolti a carattere professionale

Lezione tramite ascolti e letture per la preparazione dell'esame INVALSI

Dialoghi a carattere professionale

Ricerche di materiale e vocabolario tecnico

Lavoro di gruppo

Lavoro individuale

Ambienti e strumenti di lavoro

Ambienti di lavoro: classe, classe virtuale, video lezioni zoom, web

Strumenti di lavoro: libri di testo, computer, materiale autentico, fotocopie

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 5	Interrogazione, presentazione
Scritte: 2	presentazione, test di comprensione, risposte a domande aperte, reading



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

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



Pratiche	
----------	--

Milano, 7 Maggio 2021

La docente

Patrizia Fiori



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020