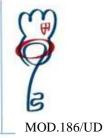


Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" Via Uruguay 26/2 20151 Milano

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



Materia	INGLESE
Classe	5^ AENO
Docente	MARINA LAVEZZINI
Libri di testo adottati	C. E. Morris, A. Smith MASTERING COOKING Ed. ELI J. D'Andria Ursoleo, K. Gralton COMPLETE INVALSI 2.0 Ed. Helbling

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/24	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.24	61
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			Х
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Х		

## Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale		Raggiunta da	
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza digitale		X	
Competenza personale, sociale e			
capacità di imparare ad imparare		X	
Competenza sociale e civica in		X	



Emesso il 19.03.2015 Approvato il 19.03.2015 Rev. il 13.03.2020

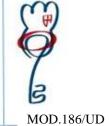


Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" Via Uruguay 26/2 20151 Milano

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



materia di cittadinanza		
Competenza imprenditoriale		X

## Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	INVALSI	11
2	ESPERIENZA TIROCINIO	10
3	UDA 1 La mia azienda ristorativa: cucina regionale ecosostenibile Italy: a land of flavour Made in Italy: the Italian brand Dine Italian style The food supply chain Sustainability Km 0 products Slow food Fast food HACCP	30
4	UDA 3 Salute e benessere nella cucina globale Healthy eating The food pyramid and the food plate or my plate The Mediterranean diet Alternative diets: vegetarian and vegan Special diets for food allergies and intolerances	20

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al ripasso, al recupero e alla preparazione al colloquio.

#### Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale partecipata Lavoro di gruppo Utilizzo risorse offerte dal web

#### Ambienti e strumenti di lavoro



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



Ambiente di lavoro

Aula

Strumenti di lavoro

Libri di testo Materiale fornito dalla docente Pc e lavagna multimediale Uso di strumenti informatici Mappe concettuali

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 4	Interrogazione, attività di comprensione orale, presentazione lavoro in gruppo
Scritte: 8	Comprensione scritta, relazione, produzione
	scritta

Milano, 02/05/2024

Il docente Marina Lavezzini



Emesso il 19.03.2015 Approvato il 19.03.2015 Rev. il 13.03.2020