



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	Lingua inglese/inglese tecnico
Classe	5APD
Docente	Prof.ssa Sofia Visigalli
Libri di testo adottati	Pastry Show, Hoepli Complete INVALSI. Updated Edition, Helbling

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 25/26	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.26	73
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 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	
Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali.		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
competenza multilinguistica		X	
competenza digitale		X	
competenza imprenditoriale		X	
competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		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

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		X	
--	--	---	--

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	UDA 1 - Progetto la mia pasticceria salutare e sostenibile <ul style="list-style-type: none"> - Food safety and food quality - HACCP principles - Food contamination, risks and preventive measures - Food preservation methods 	11
2	UDA 3 - Salute e benessere nella cucina globale <ul style="list-style-type: none"> - The Eatwell Guide (UK); - Food groups; - Nutrients; - MyPlate (US); - The food pyramid; - The Mediterranean diet pyramid; - Alternative and special diets: - Vegetarian, vegan, macrobiotic and raw food diets, - Food allergies and intolerances; - Elaborazione di un menu salutare per uno specifico tipo di dieta (My Healthy Menu). 	15
3	UDA 4 - Il Novecento: dalla crisi del vecchio equilibrio europeo alla nascita della nuova Europa <ul style="list-style-type: none"> - The UK: geography, government; - The US: geography and society, government; - Animal farm - George Orwell: lettura del testo adattato BlackCat B1. Cenni alla vita dell'autore, riflessioni sulle tematiche affrontate con particolare riferimento agli eventi storici del '900. 	29
4	INVALSI - esercitazioni <ul style="list-style-type: none"> - Reading and listening comprehension – B1/B2 levels 	7
5	Internship report	6
6	Simulazioni Esame di Stato	5

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle UDA 1,2,3 al ripasso.



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

Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo
Apprendimento cooperativo
Dibattito guidato
Lezione partecipata
Lavoro di gruppo
Utilizzo risorse offerte dal web

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula scolastica Libro di testo, libro digitale, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica Pc e lavagna multimediale

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 4	Interrogazione, presentazioni di lavori di gruppo
Scritte 4	Domande aperte, domande con risposte brevi, domande a scelta multipla, vero- falso, esercizi strutturati e semistrutturati.

Milano, 4/5/2026

La docente
Prof.ssa Sofia Visigalli



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020