



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>5BEno</b>
<b>Docente</b>	<b>Simona Borghetto</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>FLAVOURS, English for cooking and service</b> – Rizzoli Languages <b>COMPLETE INVALSI 2.0</b> – Helbling <b>ANIMAL FARM, George Orwell</b> – Black Cat

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026**

Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2026	<b>77</b> di cui 17 ore di Ed. Civica
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>9</b>

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.		<b>X</b>	
Utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.		<b>X</b>	
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento		<b>X</b>	
Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali.		<b>X</b>	



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

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

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<b>La mia azienda ristorativa: cucina regionale ecosostenibile - Imprenditorialità</b> FOOD SAFETY AND HYGIENE: <ul style="list-style-type: none"><li>• Food contamination;</li><li>• Food preservation;</li><li>• The HACCP system.</li></ul> MADE IN ITALY: <ul style="list-style-type: none"><li>• Certified products;</li><li>• Forgery and the fraudulent food industry.</li></ul>	8



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](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

3	<b>Salute e benessere nella cucina globale</b> FOOD AND HEALTH: <ul style="list-style-type: none"><li>• The Eatwell Guide (UK);</li><li>• Food groups;</li><li>• Nutrients;</li><li>• MyPlate (US);</li><li>• The food pyramid;</li><li>• The Mediterranean diet pyramid;</li><li>• Alternative and special diets:<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Vegetarian, vegan, macrobiotic and raw food diets,</li><li>◦ Religious diets,</li><li>◦ Teen and sports diets,</li><li>◦ International cuisines;</li></ul></li><li>• Special diets for food allergies and intolerances:<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Celiac disease;</li></ul></li><li>• My Healthy Menu.</li></ul>	<b>23</b>
4	<b>Il Novecento: dalla crisi del vecchio equilibrio europeo alla nascita della nuova Europa (Jean Monnet)</b> ANIMAL FARM (simplified version) <ul style="list-style-type: none"><li>• Reading and comprehension;</li><li>• Basic analysis;</li><li>• Connections to 20<sup>th</sup>-century history and current events;</li><li>• The EU: principles, the Schengen Area and the Eurozone.</li></ul>	<b>13</b>
5	<b>Come la cultura diventa strumento di espressione individuale e denuncia sociale – Ed. Civica</b> THE US: <ul style="list-style-type: none"><li>• Cultural identity;</li><li>• Current events.</li></ul> THE UK: <ul style="list-style-type: none"><li>• Cultural identity;</li><li>• Brexit.</li></ul> CIVIL RIGHTS: <ul style="list-style-type: none"><li>• Viewing of the film <i>The Butler</i>.</li></ul>	<b>13</b>



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

4	<b>Invalsi practice</b> Reading and listening comprehension – B1/B2 levels <ul style="list-style-type: none"><li>• Multiple choice,</li><li>• Multiple matching,</li><li>• Short answer questions.</li></ul>	<b>13</b>
5	<b>Internship report</b>	<b>5</b>
6	<b>Practice for the State Exam</b> Mock exams and practice: <ul style="list-style-type: none"><li>• First and second written tests;</li><li>• Oral interview.</li></ul>	<b>11</b>

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

### Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo  
Cooperative learning  
Jigsaw  
Lezione partecipata  
Lavori di gruppo  
Utilizzo risorse offerte dal web

### Ambienti e strumenti di lavoro

#### Ambiente di lavoro

- Aula
- Laboratorio informatico

#### Strumenti di lavoro

- Libri di testo
- Materiale fornito dalla docente
- Appunti
- PC e proiettore
- Uso di strumenti informatici
- Mappe concettuali
- Strumenti G-Suite (email istituzionale, Google Classroom)



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](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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali (4)	Interrogazioni, lavori di gruppo, esposizione progetti.
Scritte (5)	Reading e listening comprehension, domande aperte, domande a scelta multipla/V-F, completamento, produzioni scritte.
Pratiche	-

Milano, 5 maggio 2026

La docente  
*Simona Borghetto*