



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	5BSV
Docente	GRETA SIRONI
Libri di testo adottati	"FLAVOURS ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE" Hoepli, AA VV "Complete INVALSI" E. Helbling di Basile, Ursoleo, Galton "Animal Farm" lettura semplificata B1.1, G. Orwell, Black Cat

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026

Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2026	79
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	

Competenze trasversali coinvolte

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

Unità di Apprendimento svolte



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

N°	Titolo	Ore
1	INVALSI	15
2	UDA1: La mia azienda ristorativa ecosostenibile (Imprenditorialità) - Eatwell Guide - Mediterranean Diet & Food pyramid - Alternative diets: vegetarian, vegan, macrobiotic, raw food diet - Religious diets - Sports diet - Eating disorders	14
3	UDA3: Salute e benessere nella cucina globale - International cuisine - Allergies and intolerances	5
4	UDA5: La cultura come strumento di denuncia sociale (ed civica) - Animal Farm: lettura e comprensione del testo semplificato - Analisi del testo - Lavoro individuale/di gruppo sugli "Old Major" del Novecento - La musica come strumento di denuncia sociale	25
5	Report del PCTO	8

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento delle UDA e alla preparazione al colloquio d'esame.

Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo
Apprendimento cooperativo
Lavoro di gruppo
Lezione frontale e partecipata
Utilizzo risorse offerte dal web
Visione video

Ambienti e strumenti di lavoro

Ambienti di lavoro: Aula
Strumenti di lavoro: Libri di testo - Pc e lavagna multimediale - Materiale fotocopiato fornito su Classroom - Siti internet per la ricerca di materiale e informazioni - Materiale video

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo, relazione PCTO, comprensione orale



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

Scritte	Produzioni scritte
---------	--------------------

Milano, 05/05/2026

La docente GRETA SIRONI



19.03.2015

Emesso il 19.03.2015
Approvato il

Rev. il 13.03.2020