



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)



<b>Materia</b>	<b>INGELSE</b>
<b>Classe</b>	<b>5<sup>^</sup>BSV</b>
<b>Docente</b>	<b>NOBILINI SONIA</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>C.E.Morris A. Smith MASTERING SERVICE Ed. ELI J. D'ANDRIAN Ursoleo K. Galton COMPLETE INVALSI 2.0 Ed. Helbling</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 / 2024</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	<b>53</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>11</b>

### 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 multilinguistica			X
Competenza digitale		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](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)



Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare			X
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza			
Competenza imprenditoriale			

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	PCTO: relazione in inglese dell'esperienza vissuta durante lo stage	5
2	Diete e Alimentazione: dieta mediterranea; altre diete; diete alternative; diete basate su scelte religiose; diete per lo sport e i teenager; allergie e intolleranze alimentari; il Movimento slow food	9
3	Procedure di sicurezza: sicurezza e qualità del cibo; HACCP (definizione e principi)	6
4	Eatwell Guide; la piramide alimentare; nutrienti; etichettatura per la sicurezza del cibo; cibo organico e OGM; cibo a KM 0	4
5	Marchi di qualità (PDO, PGI, TSG)	7
6	UDA3 - Salute e benessere nella cucina globale: dieta sostenibile, dieta bilanciata, i fondamentali di una dieta sana, la piramide alimentare, healthy eating plate, la dieta mediterranea (migliore dieta 2024).	10
7	UDA2 - Noi Cittadini del mondo: malnutrizione, denutrizione, sovrappeso/obesità, la Fao, l'Organizzazione mondiale della sanità, il World food programme, l'impatto dell'industria alimentare sull'ambiente, deforestazione, cambiamenti climatici, la crisi idrica mondiale.	12

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a "noi cittadine del mondo", al ripasso e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento



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)



- Lezioni di gruppo
- Utilizzo di risorse offerte dal web
- Visione di video
- Compiti di realtà

### Ambienti e strumenti di lavoro

-Aula

Strumenti di lavoro:

- Libri di testo
- Pc e lavagna multimediale
- Google classroom
- Flatio
- ppt/canva

Verifiche svolte	Tipologia
Orali.....9	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte.....1	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche	

Milano, 3 maggio 2024

Il docente  
Sonia Nobilini



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020