



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	5AT
Docente	PATRIZIA FIORI
Libri di testo adottati	<i>TRAVEL AND TOURISM EXPERT di Montanari e Rizzo, ed Pearson</i> Helbling Complete INVALSI di Basile, Ursoleo, Galton

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 20-21

Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	75
Ore di lezione previste per il periodo finale	9

Competenze disciplinari



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali S.21.4.11		X	
Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale S.21.4.5	X		
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.		X	
Produrre testi di vario tipo anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali S 21.4.13	X		
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento			X

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Costruzione del sé e dell'identità personale: imparare a imparare; progettare; agire in modo autonomo e responsabile, nel rispetto delle regole condivise		X	



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



Rapporto con la realtà sociale: risolvere problemi, acquisire e interpretare informazioni; individuare collegamenti e relazioni		X	
Relazione con gli altri: collaborare, partecipare, comunicare	X		

Unità di Apprendimento svolte

1 Work experience (ore 8)

Written report about the students' training period

2 Accommodation (ore 15)

Types of serviced accommodation

Conference hotels

Job roles

The concierge's main duties

The receptionist's main duties

3 Speaking and writing for tourism (ore 6)

Technical vocabulary for describing different kinds of accommodation

Guiding a tour: key expressions for describing position and monuments

Describing a city: key expressions for character, location, historic reference, what to see, what to do, shopping, eating

4 Italian destinations: (ore 10)

Milan



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



Florence

5 Great Britain (ore 10)

London

6 The USA: (ore 10)

New York

Yellowstone National Park

7 PROTECTING NATURAL RESOURCES: (ore 5)

National parks

How to be a responsible tourist

8 Preparazione all'esame INVALSI (ore 18)

Sono stati svolti tutti gli ascolti e le letture previsti dal testo in adozione

9 EDUCAZIONE CIVICA (ORE 5)

The EU main institutions

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'unità 7 e al suo completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale partecipata

Lezione tramite visione video e ascolti a carattere professionale

Lezione tramite ascolti e letture per la preparazione dell'esame INVALSI

Dialoghi a carattere professionale

Ricerche di materiale e vocabolario tecnico per la stesura di relazioni a carattere professionale



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



Lavoro di gruppo

Lavoro individuale

Ambienti e strumenti di lavoro

Classe

Libri di testo

Fotocopie

Video proiettore

Computer

Piattaforma zoom

Web



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



Verifiche svolte	Tipologia
Orali 3	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte 3	Relazione, presentazione, risposta a domande aperte, reading comprehension
Pratiche	

Milano, 7 maggio 2021

La docente Patrizia Fiori



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020