



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	5^M
Docente	GRIMALDI NOBILA
Libri di testo adottati	WELL DONE! CATERING and SERVICE Ed ELI di Catrine Ellen Morris (per Sala) TRAVEL and TOURISM EXPERT di Montanari – Rizzo, ed. Pearson COMPLETE INVALSI di Basile, Ursoleo, Gralton – Hebling ed.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021

Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2020	93
Ore di lezione previste per il periodo finale	6

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.21.4.11		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	
Rapporto con la realtà sociale: risolvere problemi, acquisire e interpretare informazioni;		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



individuare collegamenti e relazioni			
Relazione con gli altri: collaborare, partecipare, comunicare		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	INVALSI	20
2	BANQUETING AND SPECIAL EVENTS MENUS	10
3	ACCOMMODATION: CONFERENCE HOTELS AND MAIN HOTELS ROLES	10
4	SUSTAINABLE FOOD, SUSTAINABLE LIFE	20
5	DIETS AND NUTRITION	15
6	DESTINATION: ITALY	10
7	DESTINATION: THE BRITISH ISLES	10
8	UK AND EUROPEAN INSTITUTIONS (Uda trasversale)	5

Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo

Apprendimento cooperativo

Lavoro di gruppo



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



Lezione frontale partecipata

Utilizzo risorse offerte dal web

Visione video

Piattaforma Edmodo e Zoom per DAD e DDI

A seguito delle numerose interruzioni della didattica tradizionale dovute ai periodi di lockdown, sono stati attivati tutti gli strumenti necessari a garantire la didattica a distanza: piattaforma Edmodo, collegamenti con zoom, registro elettronico, posta elettronica.

La progettazione annuale è stata comunque portata a termine rimodulando però gli argomenti e adattandoli alle modalità della didattica a distanza.

Ambienti e strumenti di lavoro

Ambienti di lavoro:

- Aula
- Piattaforma Edmodo
- Piattaforma Zoom

Strumenti di lavoro:

- Libro di testo
- Pc e lavagna multimediale
- Materiale fotocopiato fornito dalla docente
- Siti internet per la ricerca di materiale e informazioni
- Materiale video fornito dalla docente
- In DAD e DDI, piattaforma Edmodo/Zoom



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: 4/5	Interrogazioni, attività di comprensione orale, anche attraverso la visione di video, esposizione lavori di gruppo
Scritte: 4	Risposta a domande aperte, comprensione di testi scritti
Pratiche: 1	Elaborazione power point

Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD e DDI

Il percorso di apprendimento degli studenti è stato sempre valutato sulla base del punto di partenza di ciascuno, del suo impegno, della sua partecipazione e del suo coinvolgimento alle attività didattiche. Con l'introduzione della DAD e della DDI, è stato dato particolare rilievo anche alla regolarità nella frequenza, alla puntualità nello svolgimento e nella consegna dei diversi compiti, all'autonomia nell'organizzazione del lavoro da remoto e alla capacità di utilizzare le risorse digitali nella ricerca di informazioni ed approfondimenti.

Molte verifiche sono state effettuate da remoto mediante test di comprensione orale e scritta e colloqui orali su tutti gli argomenti e le esperienze svolte durante l'anno.

Milano, 5 maggio 2021

Il docente

Prof.ssa N.Grimaldi



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020