



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	5AAT
Docente	Giulia Smedile (dall'11/12/2025 all'8/06/2026) Anna Maria Di Donfrancesco (dal 2/10/2025 al 15/10/2025) Caterina Neve Scordamaglia (dal 21/10/2025 al 3/11/2025) Adriana Mangiarotti (dal 10/11/2025 al 10/12/2025)
Libri di testo adottati	A Lovely Stay – Hoepli Complete Invalsi (Updated Edition) - Helbling

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	
Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali.		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

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

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	MODULE 8 – THE GUEST CYCLE. DEPARTURE (UDA 1) - Billing - The post check-out phase - Customer satisfaction - Customer loyalty - Professional interaction	17
2	MODULE 9 – WORKING IN HOSPITALITY (UDA 1) - Hotel companies - Thinking about jobs - Job hunting - Getting a job - Working abroad - Professional interaction	7
3	MODULE 10 – EVENTS (UDA 1) - Corporate and private events - Corporate events (I): the demand - Corporate events (II): services - Dining events - Professional interaction	9
4	MODULE 11 – TOURISM AND TOURISTS (UDA 3) - The tourism phenomenon - The tourism industry - Types of tourism - Professional interaction	7
5	MODULE 12 – MARKETING (UDA 1) - Marketing plans - Marketing strategies - The marketing mix - Communication and promotion - Professional interaction	7



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

7	SALUTE E BENESSERE: ECOSOSTENIBILITÀ E IL TURISMO DI QUALITÀ (UDA 3) – Ed. Civica - Cultural heritage: UNESCO World Heritage Sites - Sustainable tourism: aims and responsibilities - The city of the future: the 15-minute city	3
8	NOI CITTADINI PER UN'EUROPA SOSTENIBILE (PROGETTO JEAN MONNET) (UDA 2) – Ed. Civica - Government - Types of government with a focus on democracy - Constitutions and Laws - The European Union: a brief history of the EU and EU institutions - The EU in our daily lives	4
6	INVALSI PRACTICE Reading and listening comprehension – B1/B2 levels: - Multiple-choice questions - Short answer questions - Multiple matching	19
9	INTERNSHIP REPORT	2
10	SIMULAZIONE ESAME DI STATO – PROVA ORALE	4

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
Apprendimento cooperativo
Dibattito guidato
Lezione frontale e partecipata
Lavoro a coppie e di gruppo

Ambienti e strumenti di lavoro

Ambienti di lavoro: aula
Strumenti di lavoro: libri di testo cartacei e digitali, pc, fotocopie fornite dalla docente, proiettore, 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

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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazioni
Scritte	Domande aperte, domande con risposte brevi, esercizi V/F, esercizi di completamento, esercizi di traduzione di vocaboli tecnici ITA/ENG, esercizi di ascolto e di comprensione scritta

Milano, 04/05/2026

La docente *Giulia Smedile*