



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)



MOD.186/UD

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Materia</b>                 | <b>LINGUA INGLESE – INGLESE TECNICO – EDUCAZIONE CIVICA</b>   |
| <b>Classe</b>                  | <b>5M SV- AT</b>  |
| <b>Docente</b>                 | <b>PROF.SSA ROBERTA MATAFARO</b>  |
| <b>Libri di testo adottati</b> | <b>A LOVELY STAY – ENGLISH FOR HOSPITALITY<br/>Hoepli – A. Zenni<br/>FLAVOURS Rizzoli Education E. Assirelli A. Vetri<br/>COMPLETE INVALSI Updated Edition Helbling</b> |

| <b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026</b> |           |
|---|-----------|
| Ore di lezione previste dal piano di studi                      | <b>99</b> |
| Ore di lezione effettuate al 15.05.2026                         | <b>79</b> |
| Ore di lezione previste per il periodo finale                   | <b>9</b>  |

### Competenze disciplinari

| <b>Competenza attesa per la disciplina</b>  | <b>Raggiunta da</b> |                    |                    |
|---|---------------------|--------------------|--------------------|
|   | <b>Tutti</b>        | <b>Maggioranza</b> | <b>Solo alcuni</b> |
| 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                  |                    |



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)



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           |             |



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)



MOD.186/UD

## Unità di Apprendimento svolte

| N°    | Titolo  | Ore            |
|-------|---|----------------|
| UDA   | <b>UDA 1 LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE</b><br><b>UDA 2 CITTADINI D'EUROPA – JEAN MONNET</b><br><b>UDA 3 SALUTE E BENESSERE</b>  | 40<br>20<br>28 |
| UDA 1 | <p><b>SALA E VENDITA – LIBRO FLAVOURS</b><br/>Unit 5 start from page pag.114 Libro Flavours<br/><b>Meals and Menus:</b> Revisione svolta all'inizio dell'anno scolastico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Traditional foods and meals in the UK and USA;</li> <li>- Full English breakfast;</li> <li>- Continental breakfast</li> <li>- Menus: Appetizer, First Course/Second Course or Main Courses, Desserts</li> </ul> <p><b>Unit 9 start from page 192</b> Revisione svolta all'inizio dell'anno scolastico<br/><b>Beverages:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- coffee (espresso, macchiato, ristretto, cappuccino, decaffeinato etc);</li> <li>- tea,</li> <li>- hot chocolate;</li> </ul> <p><b>Alcoholic Beverages:</b><br/>wine (rosé, white, red, prosecco, sparkling, dessert wine)<br/>beer (stout, lager, mild pale, pale ale, bitter)<br/>spirits and liqueurs: whisky, rum, gin, brandy, tequila, vodka)<br/>cocktails</p> <p><b>Non Alcoholic beverages:</b> Frappè, milkshake, Juice, smoothies, soft drink, mocktail</p> <p><b>Unit 11 start from page 242</b><br/>Restaurant promotion and delivery<br/>Marketing<br/>Marketing mix (the 4s)<br/>The product life cycle (Introduction, Growth, Maturity, Decline)<br/>Restaurants Start-up (Starting your own restaurant)<br/>The different types of promotion (word of mouth, print advertising, digital advertising, commercials)<br/>Delivery apps (Deliveroo, Just Eat, The Fork etc)</p> <p><b>Billing - Payment methods</b> (tratti dal libro A Lovely stay)<br/>Pos<br/>Invoice<br/>VAT<br/>Policy<br/>Customer satisfaction: questionnaire<br/>Customer loyalty: techniques and strategies</p> |                |



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)



MOD.186/UD

|                |  |   |
|----------------|--|---|
| UDA 1          | <p><b>ACCOGLIENZA TURISTICA – A LOVELY STAY</b><br/> <b>Module 8 start from page 152 Libro A Lovely stay</b><br/> Billing - Payment methods<br/> Pos<br/> Invoice<br/> VAT<br/> Tourist tax<br/> Policy<br/> Customer satisfaction: questionnaire<br/> Customer loyalty: techniques and strategies<br/> Professional Interaction page 167-168</p> <p><b>Module 12 start from page 258</b><br/> Marketing<br/> Marketing strategies<br/> Marketing mix<br/> The product life cycle<br/> Communication and Promotion<br/> The different types of promotion (word of mouth, print advertising, digital advertising, commercials)</p> <p><b>Module 10 start from page 210 Da aggiornare</b><br/> Events: corporate events and private events; dining events: catering and banqueting</p> |   |
| UDA 2<br>UDA 3 | <p><b>English+ Citizenship</b></p> <p><b>Unit 14 start from page 310 (Uda 2 + Uda 3) Libro Flavours</b><br/> Think globally, eat locally<br/> Agenda 2030 focus su FAO - Hunger according to Fao; Goal n.2 Zero Hunger<br/> Two Institutions fighting against hunger FAO (Food Agriculture Organization) and WFP (World Food Programme)<br/> Sustainable Food and Organic Food /0 KM Food<br/> The Philosophy of Slow Food - Slow Food Projects<br/> Food Waste reduction</p>  |   |
| UDA 1          | <p><b>Uda 1: Tour virtuale- Itinerario artistico/enogastronomico in uno Stato Americano o Contea Inglese</b></p>   |   |
| UDA 2          | <p>Prove INVALSI +<br/> Esercitazioni (Reading comprehension, Listening)</p>   |   |
| UDA 2          | <p>Simulazione Scritte Esame di Stato + Prove Orali</p>  | 8 |



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)



MOD.186/UD

|       |   |  |
|-------|---|--|
| UDA 1 | INTERNSHIP REPORT (relazione sull'attività di Stage estivo svolto durante il periodo tra il quarto e quinto anno) |  |
|-------|---|--|

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate agli argomenti finali, al loro completamento e al ripasso.

### Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo  
Apprendimento cooperativo  
Dibattito guidato  
Lezione partecipata  
Lavoro di gruppo  
Utilizzo risorse offerte dal web

### Ambienti e strumenti di lavoro

Aula scolastica  
Libro di testo, libro digitale, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica  
Pc e lavagna multimediale

| Verifiche svolte | Tipologia   |
|------------------|---|
| Orali 4          | Interrogazioni, lavori in gruppo, esposizioni di gruppo, presentazioni power point  |
| Scritte 4        | Domande aperte, domande con risposte brevi, domande a scelta multipla, vero- falso, esercizi strutturati e semistrutturati. |

Milano, 04 MAGGIO 2026

La docente  
*Roberta Matafaro*