



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	QUINTA B Sala Vendita
Docente	Simona Milanese
Libri di testo adottati	WELL DONE! CATERING and SERVICE Ed ELI di Catherine Ellen Morris Helbling Complete INVALSI di Basile, Ursoleo, Galton

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021

Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	83
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

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



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

Unità di Apprendimento svolte:

N°	Titolo	Ore
1	INVALSI	23
2	SustainableFood, Sustainable Life	30
3	Diets and Nutrition	30

Metodologie e strategie di insegnamento



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 interattiva
Approccio induttivo
Approccio cooperativo/gioco di ruoli
Google Drive e Zoom per DAD e DDI
Lavoro di gruppo

Ambienti e strumenti di lavoro

Ambienti di lavoro:
aula, classe virtuale, laboratorio di lingue, piattaforma Helbling

Strumenti di lavoro:
Libri di testo
Computer
Risorse multimediali-LIM
Documenti condivisi

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 4	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte : 4	(Tema, relazione, presentazione, test di comprensione etc.)
Pratiche: 4	(relazioni svolte a casa in modalità didattica a distanza)

Milano, 02 Maggio 2021

Il docente

Simona Milanese



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020