



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	5ASV
Docente	DE NITTO TOMMASINA
Libri di testo adottati	WELL DONE! CATERING and SERVICE Ed ELI di Catrine Ellen Morris Helbling Complete INVALSI di Basile, Ursoleo, Galton

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021 (due terzi in Dad)	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	69
Ore di lezione previste per il periodo finale	9

Competenze disciplinari

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		x	
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento coi colleghi, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali		x	
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.		x	
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi			x
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento		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
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	PROGETTO "INVALSI"	20
2	Progetto : Sustainable food, sustainable life	10
3	Progetto: Diets and Nutrition	30
4	Progetto: intreccio con ed. Civica: le Istituzioni Europee: Inglese, Americana, Italiane e la Brexit	21

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento del progetto di ed. Civica Riguardo uno 'Sguardo al futuro' ovvero: le città più sostenibili del mondo anglosassone' e al ripasso di quegli argomenti che risultano poco assimilati da alcuni studenti.

Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo Apprendimento cooperativo Lavoro di gruppo



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

Svolgimento e correzione di esercizi e relazioni in classe e a casa

Ambienti e strumenti di lavoro

Ambienti di lavoro: classe, classe virtuale, laboratorio di lingue
Strumenti di lavoro: libri di testo, computer

Verifiche svolte	Tipologia
Orali: 6	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte : 2	(Tema, relazione, presentazione, test di comprensione etc.)
Power Point	Realizzato in piccoli gruppi di studenti

Milano, 5 Maggio 2021

La docente
Tommasina De Nitto