Materia	**Tedesco**
Classe	**5AAT**
Docente	**Ralph Dieter Sessa**
Libri di testo adottati	• **Reisekultur. Deutsch für Tourismus,** Cinzia Medaglia, Sabine Werner. Poseidonia Scuola. • **Grammatik in Blau,** Tiziana Lain, Giuseppina Spriano. Loescher, 2019.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2024 /2025	
Ore di lezione previste dal piano di studi	**99** di cui 9 per stage
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	**59**
Ore di lezione previste per il periodo finale	**8**

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	**Raggiunta da**		
	Tutti	**Maggioranza**	**Solo alcuni**
Saper utilizzare la lingua tedesca, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali			X
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali;		X	
Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza multilinguistica			X
Competenza digitale		X	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		X	
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	**Noi cittadini del mondo** • Der Bundestag und das Politische Deutsche System (Il parlamento federale e il sistema politico tedesco) • Die Europäische Union und die Organe der EU (L'Unione Europea e i suoi organi principali)	15
2	**La mia azienda ristorativa ecosostenibile** • Descrizione della Regione Autonoma Trentino Alto Adige-Suedtirol, sue principali attrazioni artistiche ed enogastronomiche con particolare riferimento al capoluogo Bolzano. • Aspetti storici e antropologici riguardanti l'appartenenza del Sud Tirolo all'Italia e conseguentemente la forte ripercussione nell'ambito enogastronomico. • Realizzazione di un tour virtuale nella medesima regione riguardante le principali attrazioni artistiche e le differenze enogastronomiche delle due provincie autonome.	12

3	**Altri argomenti:** • Praktikumsbericht (relazione di tirocinio) • Lebenslauf (CV) • Bewerbungsbrief (lettera di presentazione) • Modi di dire relativi all'accoglienza in hotel • Composizione frasi riguardanti richieste relative a check-in e check-out • Colloquio di lavoro (dialogo tra il capo del personale e il candidato) • Utilizzo di termini specifici riguardo un'inserzione, una richiesta d'offerta, una proposta d'offerta, una prenotazione, una cancellazione • Colloquio in hotel: Il ristorante, la reception, la sala e i vari servizi • Richiami grammaticali nelle strutture dei vari dialoghi	37

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'UDA "La mia azienda ristorativa ecosostenibile" e al suo completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

- Apprendimento cooperativo, gioco di ruolo
- Lavoro di gruppo
- Lezione frontale partecipata
- Soluzione di problemi reali
- Approccio autobiografico

Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Fotocopie integrative
- LIM
- Uso di dizionari e risorse multimediali
- Materiale autentico
- Drive/E-mail

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	3 prove orali 1 Q: Interrogazioni. 2 prove orali 2 Q: interrogazioni.
Scritte	2 prove scritte - 1 Q: Verifiche semi-strutturate di grammatica con esercizi a risposta aperta e produzioni scritte 2 prove scritte - 2 Q: verifiche semi-strutturate con esercizi a risposta aperta.

Milano, 08/05/2025

Il docente
Ralph Dieter Sessa