



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



Materia	Tedesco
Classe	5AAT
Docente	Clara Maria Genna
Libri di testo adottati	<ul style="list-style-type: none"> • 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 2023/2024

Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	68 + 13 ed. civica (di cui due ore di incontri di formazione e un'ora per l'elezione rappresentanti di classe)
Ore di lezione previste per il periodo finale	9

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	



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



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
----	--------	-----



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



1	<p>La mia azienda ristorativa ecosostenibile</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrizioni delle principali città turistiche italiane, fornendo informazioni sulle principali attrazioni turistiche e le specialità culinarie • Realizzazione di un programma di una gita organizzata e di un tour enogastronomico per un gruppo tedesco in Italia di una località italiana • Descrizione di Roma • Visita di gruppo ai musei vaticani • Programma di una visita guidata a Roma • Pubblicità del Roma Pass • Descrizione delle specialità culinarie di Roma • Descrizione della città di Milano • Pubblicità del salone del Mobile di Milano • Descrizione delle specialità culinarie di Milano • Descrizione della città di Napoli • Programma di un tour ad Amalfi, Pompei, Procida, Capri, Ischia, Caserta • Descrizione delle specialità culinarie napoletane • Descrizione della Sicilia • Descrizione delle specialità culinarie della Sicilia • Descrizione delle principali attrazioni di città di lingua tedesca, fornendo informazioni sulle principali attrazioni turistiche e le specialità culinarie • Descrizione di Berlino • Descrizione di Monaco e della Baviera • Monaco Città del Nazionalsocialismo 	50
2	<p>Noi cittadini del mondo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Breve storia della città di Berlino fino alla caduta del Muro e la riunificazione • Das Bundesland Deutschland und die Bundesländer (Lo stato federale tedesco e gli stati federali tedeschi) • Das Politische Deutsche System (Il sistema politico) • Die Europäische Union und die Organe der EU (L'Unione Europea e i suoi organi principali) 	10
3	<p>Salute e benessere: ecosostenibilità e il turismo di qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turismo sostenibile • Strutture ricettive ecosostenibili e le loro caratteristiche 	9



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



4	Altri argomenti: <ul style="list-style-type: none"> ● Praktikumsbericht (relazione di tirocinio) ● Lebenslauf (CV) ● Bewerbungsbrief (lettera di presentazione) 	18
---	---	----

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'UDA Salute e benessere: ecosostenibilità e il turismo di qualità e al loro 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
- Apps: quizlet, coggle, Kahoot, mentimeter

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	3 prove orali 1 Q: Interrogazioni. 4 prove orali 2 Q: interrogazioni, realizzazione di una presentazione multimediale a coppie
Scritte	2 prove scritte - 1 Q: Verifiche semi-strutturate di grammatica con esercizi a risposta chiusa e/o aperta e produzioni scritte 2 prove scritte - 2 Q: verifiche semi-strutturate con esercizi a risposta chiusa e/o aperta.

Milano,
6/05/2024

Il docente
Clara Maria Genna



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020