



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	Lingua e cultura straniera TEDESCO
Classe	5^a A ENO
Docente	Prof.ssa Alessandra SCOTTI
Libri di testo adottati	<i>Paprika Neu Extra</i> , Hoepli

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 20 /20	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	74
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Sapere distinguere un menu fisso ("das Menü") da un menu à la carte ("die Speisekarte") Sapere riconoscere e distinguere i criteri per la composizione di un menu		X	
Sapere riconoscere il ruolo del "Bundestag" (Parlamento Tedesco) attraverso i suoi compiti Sapere riconoscere il ruolo dell'Unione Europea attraverso la sua storia e i suoi ideali		X	
Sapere riconoscere le regole di un'alimentazione sana e completa anche attraverso le "10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung" (10 regole della Società Tedesca per la Nutrizione)		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
Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua tedesca per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	La mia azienda ristorativa ecosostenibile	8
2	Noi cittadini del mondo per un'Europa ecosostenibile	18
3	Salute e benessere nella cucina globale	12

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al consolidamento e all'approfondimento delle singole unità.

Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo, lezione partecipata, apprendimento cooperativo e dibattito guidato

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula
Libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, strumenti digitali per la didattica

Verifiche svolte

Tipologia



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

Orali	I Quadrimestre 2 verifiche	Esposizione della relazione di PCTO con presentazione PowerPoint Esposizione di una regola per un'alimentazione sana e completa
	II Quadrimestre 1 verifica	Interrogazione relativa ad aspetti dell'Unione Europea
Scritte	I Quadrimestre 1 verifica	Questionario con domande aperte
	II Quadrimestre 1 verifica 1 verifica prevista per il periodo finale	Questionario ed esercizi di completamento relativi al Bundestag Questionario con domande a scelta multipla e aperte sull'UE
Pratiche		

Milano, 03.05.2023

Il docente
Alessandra Scotti