



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/

Materia	Tedesco
Classe	V A PD
Docente	Clara Maria Genna
Libri di testo adottati	Paprika Neu, Claudio Brignano, Fiorenza Doni, Giuseppina Venturini, Hoepli <i>GrammatikRichtigNeu, Bonelli Paola; Pavan Rosanna, Hoepli</i>

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020 / 2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	77
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	
Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.		x	



Emesso il 19.03.2015

Approvato
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/

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	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Ernährung und Lebensmittelkunde	40
2	Esskultur in Deutschland	11
3	Schule und Arbeit	14

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'UDA n. 3 e al suo completamento e al ripasso e alla revisione degli argomenti affrontati.

Metodologie e strategie di insegnamento

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

L'anno scolastico 2020/2021 è stato caratterizzato dalla DDI (didattica digitale integrata) ed ha visto l'alternarsi di didattica in presenza e a distanza. Con la didattica a distanza sono state utilizzate le seguenti risorse: il registro Classe Viva, la piattaforma Edmodo, Programma Zoom per videolezioni, materiali condivisi in Drive e/o su Edmodo, uso di Padlet, creazione di mappe con Coggle e visione di video didattici con relativi esercizi di comprensione.

Per la valutazione, durante il periodo di didattica a distanza, si è optato per verifiche orali tramite video interrogazioni, realizzazione e lavori multimediali (PPT). Inoltre si è tenuto conto della



Emesso il 19.03.2015

Approvato
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/

partecipazione alle attività e della puntualità nelle consegne.

Ambienti e strumenti di lavoro

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

Verifiche svolte	Tipologia
Orali n. 1 nel primo Quadr.	Interrogazione
Orali n. 2 nel sec. Quadr.	Interrogazione
Scritta n. 1 in presenza nel primo Quadr.	Verifiche semi-strutturate di grammatica con esercizi a risposta chiusa e/o aperta.
Scritta n. 1 nel sec. Quadr	A distanza: elaborato scritto per l'UDA imprenditorialità (traduzione ricetta e commento dei principi nutritivi del piatto)

Milano, 15/05/2021

Il docente Clara Maria Genna



Emesso il 19.03.2015

Approvato
Rev. il 13.03.2020