



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	TEDESCO
Classe	5 DENO
Docente	LAURA PATTI
Libri di testo adottati	Paprika Neu, Claudio Brignano, Fiorenza Doni, Giuseppina Venturini, Hoepli Grammatig Richtig Neu, Bonelli Paola; Pavan Rosanna, Hoepli

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/21	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	53
Ore di lezione previste per il periodo finale	11

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	
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.		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
Competenza multilinguistica		X	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		X	
Competenze digitali		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Ernährung und Lebensmittelkunde -Inhaltsstoffe von Lebensmitteln -Kohlenhydrate -Protein -pflanzische Proteine -Fette -Mineralstoffe -Vitamine -Ballaststoffe -Verdauung der Stoffen -Energiebedarf -Konservierung - Leben ohne Tier-Produkte: der Vegan-Trend - Die Diätformen -HACCP	29
2	Menükunde -Die Reihenfolge -Hauptelemente -Beschreibung -Die Speisekarte: Beispiele -ein Menu vorstellen/vorbereiten	16



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

3		
4		
5		
6		
7		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a **UDA 3: Schule und Arbeit** e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

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

Ambienti e strumenti di lavoro

Libro di testo
Fotocopie integrative
LIM
Uso di dizionari e risorse multimediali
Piattaforma Edmodo/Zoom

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazioni multimediali, lavoro in gruppo)
Scritte	(Domande aperte, domande vero e falso, esercizi di traduzione, esercizi a completamento, presentazione, etc.)
Pratiche	X

Milano,
03.05.2021

Il docente *Laura Patti*



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020