



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 MOD.186/UD
Classe	V A PD
Docente	Marcella Auterio
Libri di testo adottati	Paprika NeuExtra , Deutschkurs für Gastronomie-, Patisserie-, Service- und Barpersonal. Brigliano, Doni, Strano, Venturini, Hoepli GRAMMATIK IN BLAU , Tiziana Lain, Giuseppina Spriano, Loescher

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.24	68
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		



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



Utilizzare e produrre testi multimediali	x		MOD.186/UD
--	---	--	------------

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
2	<p>Noi cittadini del mondo DaspolitischeSystem in Deutschland Das politische System inÖsterreich Die Geschichte der EU ONU: UNO-city Wien,ZIELE fürnachhaltigeEntwicklung UNHCR Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i Rifugiati Saper parlare in modo semplice del sistema politico tedesco ed austriaco. Saper esporre sinteticamente la storia dell'UE Saper dire che cos'è l'ONU, di cosa si occupa Conoscere e saper esporre gli obiettivi 2030</p>	21



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



	<p>Saper dire che cos'è l'UNHCR e di cosa si occupa</p> <p>Die Karriere:</p> <p>Der Lebenslauf, das Praktikum, das Vorstellungsgespräch zwischen Personalchef und Bewerber/in</p> <p>Saper scrivere il proprio cv</p> <p>Saper parlare della propria esperienza di tirocinio</p> <p>Saper presentarsi e parlare delle proprie esperienze durante un colloquio di lavoro</p>	MOD.186/UD
1	<ul style="list-style-type: none"> • Il Prodotto di punta della mia pasticceria • Menü, • Speisekarte • Praktische Tipps für eine gesunde und nachhaltige Ernährung • Ziele 2030 • Das Konzept der Bioprodukte • Desserts (ripasso) <p>Saper creare un menu</p> <p>Saper tradurre le ricette dal punto di vista preparatorio, nutrizionale, calorico</p> <p>Saper riferire su un'alimentazione sana e sostenibile</p> <p>Conoscere e saper esporre gli obiettivi Agenda 2030</p> <p>Saper dire cos'è il "Bio"</p> <p>Conoscere i tipi di impasti</p> <p>Saper descrivere la preparazione di dolci</p>	12
3	<p>Salute e benessere nella cucina globale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Ernährungspyramide • Inhaltstoffe von Lebensmitteln • Energiebedarf 	14



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



	<ul style="list-style-type: none">• Die Nährstoffverteilung/ Rezept: Brombeer- Muesli-Schnitten• Diätformen/Tipi di diete: Volldiät, Leichte Volldiät, Rohkost, Reduktionskost, Vegetarische Kost, Vegane Kost, Mittelmeerdiät• Das Menü, Menüreihenfolge, Die Speisekarte• Mahlzeitenrund um die Uhr (Deutschland, Österreich, Schweiz). Was isst man in DACH?• Allergene <p>Saper descrivere la piramide alimentare Conoscere i principi nutritivi Saper dire in modo semplice cos'è il fabbisogno energetico Saper descrivere piatti /prodotti da un punto di vista nutritivo. Saper tradurre ricette. Saper parlare in modo semplice dei tipi di dieta Conoscere, saper descrivere brevemente Menu e Speisekarte. Saper redigere un menu Saper parlare sinteticamente dei pasti (Germania, Austria, Svizzera) Conoscere gli allergeni e saper utilizzare la terminologia corretta</p>	MOD.186/UD
--	---	------------

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al consolidamento degli argomenti affrontati ed al completamento di alcuni temi.

Metodologie e strategie di insegnamento

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

Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Fotocopie integrative
- LIM, internet



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



- Uso di dizionari e risorse multimediali
- Materiale autentico
- E-mail

MOD.186/UD

Verifiche svolte	Tipologia
Orali n.2 nel primo Quadr.	Interrogazioni orali (anche sulla microlingua) , presentazioni,
Orali n. 2/3 nel secondo Quadr.	interrogazione e realizzazione di presentazioni multimediali
Scritta n. 3 nel primo Quadr.	Verifiche semi-strutturate di grammatica con esercizi a risposta chiusa e/o aperta. Elaborato scritto (comprensione e produzione)
Scritta n. 2 nel secondo Quadr.	Verifica semi-strutturate di grammatica con esercizi a risposta chiusa e/o aperta. Comprensione Power Point

Milano, 02/05/2024

La docente

Prof.ssa Marcella Auterio



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020