



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	V A ENO
Docente	Clara Maria Genna
Libri di testo adottati	<ul style="list-style-type: none"> • Paprika NeuExtra, Deutschkurs für Gastronomie-, Patisserie-, Service- und Barpersonal. Brigliano, Doni, Strano, Venturini. Hoepli, 2020. • 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 15.05.24	72 (di cui 10 di ed. Civica + 1 incontro Polizia Postale)
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

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	

Competenze trasversali coinvolte



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Orticoltura

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it



Competenza trasversale "Carlo Porta"	Raggiunta da Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza multilinguistica	C.F. 80194090157 C.M. MIRH02000X	mirh02000x@istruzione.it	mirh02000x@pec.istruzione.it
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



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi

Via Uruguay 26/2
20151 MilanoTel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

N°	per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta"	Titolo	Ore
2	<p>Noi cittadini del mondo</p> <p>C.F. 88194090157 C.M. MIRH02000X</p> <p>Deutschland und die Bundesländer (Lo</p>	<p>www.carloportamilano.edu.it</p> <p>info@carloportamilano.edu.it</p> <p>mirh02000x@istruzione.it</p> <p>mirh02000x@pec.istruzione.it</p> <p>Das Bundesland, stato federale</p>	10
	<p>tedesco e gli stati federali tedeschi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Politische Deutsche System (Il sistema politico) • Berlin und die Berliner Mauer (Berlino e il Muro) • Die Europäische Union und die Organeder EU (L'Unione Europea e i suoi organi principali) 		
3	<p>Salute e benessere nella cucina globale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Ernährungspyramide (Piramide alimentare) • Nährstoffe: Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße, Vitamine, Mineralstoffe, Wasser (Principi nutritivi: carboidrati, grassi, proteine, vitamine, sali minerali, acqua) • Die Nährstoffverteilung (Descrizione dei piatti da un punto di vista nutritivo). • Diätformen (Tipi di diete): Volldiät, Rohkost, Reduktionskost, Mittelmeardiät • Vegane und vegetarische Ernährung, Arten von Vegetariern (Vegetariani e vegani) Ernährungstrends (Trend alimentari attuali) • Haccp 		40
1	<p>La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile (Imprenditorialità)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menü und Speisekarte (differenza tra menu e Speisekarte) • Nachhaltigkeit und Essen (Sostenibilità e cibo) • Allergenen (Allergeni) 		14
	<p>Altri argomenti:</p> <p>Praktikumsbericht (relazione di tirocinio)</p> <p>Lebenslauf (CV)</p> <p>Bewerbungsbrief (lettera di presentazione)</p>		18

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate all'UDA n.1 e al suo completamento e al ripasso e alla revisione degli argomenti affrontati.

Metodologie e strategie di insegnamento



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



- 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
- Materiale autentico
- Drive/E-mail
- Apps: quizlet, coggle, Kahoot.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali n.2 nel primo Quadr.	Interrogazioni orali
Scritta n. 2 nel primo Quadr.	Verifiche semi-strutturate di grammatica Comprensioni del testo ed elaborato scritto
Scritta n. 2 nel secondo Quadr. (di cui una di ed. civica)	Comprensione del testo e produzione scritta
Orali n. 2 nel secondo Quadr.	interrogazioni orali Realizzazione di una presentazione multimediale in gruppo

Milano, 2/05/2024
Clara Maria Genna

La docente



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020