



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° ASV
Docente	Fulvia Leghissa
Libri di testo adottati	Brigliano Doni – Paprika neu Ed Hoepli

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2020	83
Ore di lezione previste per il periodo finale	7



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
1. 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	
2. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali	X		
3. redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	X		

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
costruzione del sé e dell'identità personale: imparare ad imparare; progettare; agire in modo autonomo e responsabile, nel rispetto di regole condivise	X		
rapporto con la realtà sociale: risolvere problemi, acquisire e interpretare informazioni; individuare collegamenti e relazioni.	X		



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



relazione con gli altri: collaborare e partecipare; comunicare.	X		
Competenza digitale: produrre testi e /o presentazioni utilizzando i programmi diversi / saper reperire informazioni e fonti in Internet	X		

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	In der Bar Vengono affrontate in classe/casa (DAD) e in laboratorio l'analisi e la simulazione di situazioni al bar. Gli studenti preparano e servono un cocktail e realizzano un video che ne descriva ingredienti e preparazione	20
2	Ernährung und Lebensmittelkunde Vengono affrontati i principali nutrienti e le loro caratteristiche, le più importanti forme di diete con le relative finalità e caratteristiche e, alla fine, gli studenti commentano illustrando i principi della Piramide Alimentare	15



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



3	Arbeitswelt <ul style="list-style-type: none">- Simulazione della ricerca di un posto di lavoro dall'inserzione al colloquio di presentazione, passando per la redazione del proprio cv e della lettera di candidatura	15
---	---	----

UDA di Imprenditorialità 'La mia idea ristorativa': Gli studenti hanno tradotto in lingua il menù della propria azienda, con spiegazione dei piatti

Al di fuori delle UDA poi sono stati svolti i seguenti argomenti, di cui alcuni sono ad oggi in fase di completamento: die Bar, die Bararten und das Barpersonal / das Praktikum und der Praktikumsbericht / das Menü und die Speisekarte (cf. UDA Imprenditorialità).

Metodologie e strategie di insegnamento

Le diverse unità di apprendimento sono state svolte privilegiando l'apprendimento cooperativo attraverso realizzazione di progetti di gruppo e lo svolgimento di compiti di realtà che hanno consentito lo svolgimento delle UDA stesse. La visione di video, la realizzazione di presentazioni, nonché la lezione frontale partecipata hanno scandito inoltre l'attività della classe e il lavoro a casa.

Ambienti e strumenti di lavoro

Ambienti di lavoro:

- Aula
- piattaforma Edmodo
- piattaforma Zoom

Strumenti di lavoro:

- Libro di testo
- Materiale fotocopiato fornito dalla docente
- Siti internet scelti dagli studenti per ricerca materiale e informazioni
- Materiale Video fornito dalla docente



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



Verifiche svolte	Tipologia
Orali 3/4	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte 3	Risposta a domande aperte, comprensione di un testo, relazione
Pratiche 1	Realizzazione di presentazioni / video

Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD.

Il percorso di apprendimento degli studenti è stato sempre valutato sulla base del punto di partenza di ciascuno, del suo impegno, della sua partecipazione e del suo coinvolgimento alle attività didattiche. Sono stati inoltre considerati la puntualità nello svolgimento e nella consegna dei diversi compiti, l'autonomia nella ricerca personale di informazioni e approfondimenti e soprattutto la correttezza e pertinenza linguistica della comunicazione orale e scritta.

L'utilizzo della DAD e DDI ha introdotto dei nuovi indicatori che hanno rimodulato la valutazione dello svolgimento delle consegne, del rispetto dei tempi indicati e della partecipazione da remoto:

- capacità di rispettare le consegne e le regole condivise;
- capacità nell'organizzazione del lavoro da remoto con responsabilità e autonomia;
- capacità nell'utilizzare le risorse digitali consultando efficacemente i motori di ricerca;
- capacità nel presentare aspetti disciplinari e argomentare le proprie tesi attraverso gli strumenti in uso;
- capacità di collaborare alla lezione/attività
- capacità di rispettare le regole dell'etichetta digitale

Milano, 3 maggio 2021

La docente



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020