



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 Lingua e Cultura Straniera
Classe	5^a A SV
Docente	Prof.ssa Alessandra SCOTTI
Libri di testo adottati	Brignano Claudio et al., <i>Paprika Neu Extra</i> , Hoepli

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	83
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Sapere distinguere un menu fisso ("das Menü") da un menu à la carte ("die Speisekarte") Sapere riconoscere e distinguere i criteri per la composizione di un menu		X	
Sapere riconoscere il ruolo dell'Unione Europea attraverso la sua storia e i suoi ideali		X	
Sapere riconoscere le regole di un'alimentazione sana e completa anche attraverso la conoscenza delle diete più popolari in Germania		X	



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
Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua tedesca per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	La mia azienda ristorativa ecosostenibile <ul style="list-style-type: none"> Praktikumsbericht (Relazione di PCTO) 	9
2	Noi cittadini del mondo per un'Europa ecosostenibile <ul style="list-style-type: none"> Die Europäische Union <ul style="list-style-type: none"> Die Geschichte Die Ideale Die Flagge Die Hymne Der Friedensnobelpreis 	23



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	<p>Salute e benessere nella cucina globale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltstoffe von Lebensmitteln • Ernährungsformen <ul style="list-style-type: none"> Energiebedarf Diätformen • Das Menü • Die Mittelmeer-Diät • Diät und Schönheit: Was heißt das heute? das Lied Spieglein von Christine Stürmer 	28
4		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al consolidamento e all'approfondimento delle singole unità.

Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo, lezione partecipata e apprendimento cooperativo

Ambienti e strumenti di lavoro

Aula
Libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante, strumenti digitali per la didattica

Verifiche svolte

Tipologia



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

<p>Orali</p> <p>1 verifica I Quadrimestre</p> <p>2 verifiche II Quadrimestre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Restituzione orale dei lavori di gruppo su Die beliebtesten Diaeten in Deutschland • Restituzione (lettura e traduzione) del lavoro di gruppo sull'Unione Europea • Esposizione di gruppo sull'approfondimento di un aspetto dell'UE
<p>Scritte</p> <p>2 verifiche I Quadrimestre</p> <p>1 verifica II Quadrimestre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikumsbericht- Redazione della Relazione di PCTO • Questionario con domande aperte e chiuse su alimentazione, dieta e menu • 1 verifica prevista per il periodo finale
<p>Pratiche</p>	

Milano, 03.05.2024

Il docente

Alessandra Scotti