

I.S.I.S. "EINAUDI- A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)

Classe 4ART - Cucina A.S. 2019 / 2020

Disciplina : Lingua Tedesca Docente : Anna Ligioni

MODULO 1 - Tempi di realizzazione : Settembre / Ottobre (schede fornite dall'insegnante)

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	METODI E STRUMENTI	VERIFICHE
<p>• <u>Ripasso delle delle strutture grammaticali della classe terza</u> : Il Perfekt e il Präteritum. La costruzione della fase principale e secondaria (temporale, oggettiva, causale). Il pronome relativo e al frase secondaria relativa. Declinazione dell'aggettivo in posizione attributiva.</p> <p>• <u>Essgewohnheiten</u></p> <p>• <u>Die Mahlzeiten</u></p> <p>• <u>Grammatik</u> I tre gradi dell'aggettivo comparativo. Il comparativo e il superlativo dell'aggettivo attributivo. La frase secondaria finale.</p>	<p>* <u>Competenza d'asse:</u> - Leggere, comprendere semplici testi scritti. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi.</p> <p>** <u>Competenze trasversali</u> (Competenze di base e di cittadinanza)</p> <p>Imparare ad imparare : organizzare il proprio apprendimento in riferimento ad un chiaro e appropriato metodo di studio anche mediante una gestione efficace del tempo.</p> <p>Collaborare e partecipare: collaborare con il gruppo per il raggiungimento del risultato apportando il proprio contributo e rispettando i tempi e le modalità di lavoro. Lavorare in maniera collaborativa.</p> <p>*** <u>Competenze disciplinari</u> Parlare delle proprie abitudini alimentari e di quelle degli italiani. Utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali (in forma scritta e orale)</p>	<p>Prendere appunti. Interagire nei vari contesti situazionali. Scrivere frasi relative alle funzioni comunicative richieste dal contesto. Comprendere il significato del messaggio orale e scritto cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia. Rispondere in maniera appropriata e con pronuncia possibilmente corretta. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua in vari testi comunicativi.</p>	<p>Paar-, Einzel-, Gruppenarbeiten, Rollenspielen, Plenum.</p> <p>Lezioni partecipative allo scopo di richiamare concetti e contenuti ritenuti prerequisiti per l'acquisizione dei nuovi argomenti.</p> <p>Attività di "scoperta guidata".</p> <p>Attività laboratoriali.</p> <p>Materiale digitale: computer, consultazione di siti web consigliati.</p> <p>Schede e fotocopie fornite dal docente.</p>	<p>Verifiche formative orali e scritte in itinere.</p> <p>Verifiche di comprensione su ascolto di testi autentici.</p> <p>Verifica sommativa di fine modulo.</p> <p>Interrogazioni brevi .</p> <p>Domande a pioggia.</p>

	<p>Interagire oralmente con gli strumenti espressivi adeguati per gestire situazioni comunicative inerenti agli argomenti trattati. Riconoscere e applicare in maniera corretta le strutture grammaticali e il lessico studiati.</p> <p>▪ Obiettivi minimi : lessico, verbi e funzioni comunicative relativi agli argomenti trattati. La declinazione dell'aggettivo attributivo. Costruzione della frase principale e secondaria.</p>			
--	---	--	--	--

MODULO 2 - Tempi di realizzazione : Novembre / Dicembre (schede fornite dall'insegnante)

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	METODI E STRUMENTI	VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> • Zur Arbeit in der Küche: - die Küchenbrigade • Grammatik Il verbo "werden" e la frase passiva. Le frasi infinitive. 	<p>* Competenza d'asse: ** Competenze trasversali (Competenze di base e di cittadinanza) *** Competenze disciplinari Conoscere e descrivere il personale di cucina e le relative mansioni. Presentarsi e parlare delle proprie esperienze lavorative.</p> <p>▪ Obiettivi minimi : Conoscere e utilizzare in maniera appropriata lessico, verbi e funzioni comunicative inerenti alle varie tipologie testuali.</p>	<p>Prendere appunti. Interagire nei vari contesti situazionali. Scrivere frasi relative alle funzioni comunicative richieste dal contesto. Comprendere il significato del messaggio orale e scritto cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia. Rispondere in maniera appropriata e con pronuncia possibilmente corretta. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua in vari testi comunicativi.</p>	<p>Paar-, Einzel-, Gruppenarbeiten, Rollenspielen, Plenum.</p> <p>Lezioni partecipative allo scopo di richiamare concetti e contenuti ritenuti prerequisiti per l'acquisizione dei nuovi argomenti.</p> <p>Attività di "scoperta guidata".</p>	<p>Verifiche formative orali e scritte in itinere.</p> <p>Verifiche di comprensione su ascolto di testi autentici.</p> <p>Verifica sommativa di fine modulo.</p> <p>Interrogazioni brevi .</p> <p>Domande a pioggia.</p>

MODULO 3 - Tempi di realizzazione : Gennaio / Febbraio (dal testo Paprika Neu)

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	METODI E STRUMENTI	VERIFICHE
<p>• Zum Abschmecken :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fonds - Sauces - Beilagen <p>• Grammatik I verbi a reggenza fissa. Ripasso frasi Secondarie.</p>	<p>* Competenza d'asse: ** Competenze trasversali (Competenze di base e di cittadinanza) *** Competenze disciplinari Conoscere e descrivere : - tipi di fondi e salse - verdure e funghi, metodi di preparazione e di cottura, - diversi tipi di condimento. ■ Obiettivi minimi : Conoscere e utilizzare in maniera appropriata il lessico della microlingua, i verbi e le principali strutture linguistiche allo scopo di rendere sufficientemente comprensibile il contenuto dei messaggi orali e scritti.</p>	<p>Prendere appunti. Interagire nei vari contesti situazionali. Scrivere frasi relative alle funzioni comunicative richieste dal contesto. Comprendere il significato del messaggio orale e scritto cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia. Rispondere in maniera appropriata e con pronuncia possibilmente corretta. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua in vari testi comunicativi.</p>	<p>Paar-, Einzel-, Gruppenarbeiten, Rollenspielen, Plenum.</p> <p>Lezioni partecipative allo scopo di richiamare concetti e contenuti ritenuti prerequisiti per l'acquisizione dei nuovi argomenti.</p> <p>Attività di "scoperta guidata".</p>	<p>Verifiche formative orali e scritte in itinere.</p> <p>Verifiche di comprensione su ascolto di testi autentici.</p> <p>Verifica sommativa di fine modulo.</p> <p>Interrogazioni brevi .</p> <p>Domande a pioggia.</p>

MODULO 4 - Tempi di realizzazione : Marzo / Aprile (dal testo Paprika Neu)

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	METODI E STRUMENTI	VERIFICHE
<p>• Das Menü :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menüreihenfolge - Beispiele für Festmenüs - Die Speisekarte - Rezepte <p>• Grammatik La frase temporale con "nachdem", "bevor" e "während". Uso del pronome "man".</p>	<p>* Competenza d'asse: ** Competenze trasversali (Competenze di base e di cittadinanza) *** Competenze disciplinari Conoscere e descrivere la composizione di un menü. Redigere e preparare un menü. Distinguere un menü fisso da un menü à la carte. Obiettivi minimi : Conoscere e utilizzare in maniera appropriata il lessico della microlingua, i verbi e le principali strutture linguistiche allo scopo di rendere sufficientemente comprensibile il contenuto dei messaggi orali e scritti.</p>	<p>Prendere appunti. Interagire nei vari contesti situazionali. Scrivere frasi relative alle funzioni comunicative richieste dal contesto. Comprendere il significato del messaggio orale e scritto cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia. Rispondere in maniera appropriata e con pronuncia possibilmente corretta. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua in vari testi comunicativi.</p>	<p>Paar-, Einzel-, Gruppenarbeiten, Rollenspielen, Plenum.</p> <p>Lezioni partecipative allo scopo di richiamare concetti e contenuti ritenuti prerequisiti per l'acquisizione dei nuovi argomenti.</p> <p>Attività di "scoperta guidata".</p> <p>Materiale digitale: siti web consigliati.</p>	<p>Verifiche formative orali e scritte in itinere.</p> <p>Verifiche di comprensione su ascolto di testi autentici.</p> <p>Verifica sommativa di fine modulo.</p> <p>Interrogazioni brevi .</p> <p>Domande a pioggia.</p>

MODULO 5 - Tempi di realizzazione : Maggio/ Giugno (dal testo Paprika Neu)

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	METODI E STRUMENTI	VERIFICHE
<p>• Garmethoden : - Wie man Gerichte kocht (Vidorezepte) - Ratschläge zur Übersetzung (Erarbeitung eines Rezepts)</p> <p>• Grammatik Ripasso di tutte le strutture linguistiche trattate.</p>	<p>* Competenza d'asse: ** Competenze trasversali (Competenze di base e di cittadinanza) *** Competenze disciplinari Comprendere ricette. Saper descrivere la preparazione di un piatto e il metodo di preparazione. Saper descrivere i principali metodi di cottura. Eseguire le fasi di presentazione di video ricette. Obiettivi minimi : Saper illustrare le fasi di una ricetta. Comprendere e descrivere alcuni piatti tipici italiani. Conoscere e utilizzare in maniera appropriata il lessico della microlingua, i verbi e le principali strutture linguistiche allo scopo di rendere sufficientemente comprensibile il contenuto dei messaggi orali e scritti.</p>	<p>Prendere appunti. Interagire nei vari contesti situazionali. Scrivere frasi relative alle funzioni comunicative richieste dal contesto. Comprendere il significato del messaggio orale e scritto cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia. Rispondere in maniera appropriata e con pronuncia possibilmente corretta. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua in vari testi comunicativi.</p>	<p>Paar-, Einzel-, Gruppenarbeiten, Rollenspielen, Plenum.</p> <p>Lezioni partecipative allo scopo di richiamare concetti e contenuti ritenuti prerequisiti per l'acquisizione dei nuovi argomenti.</p> <p>Attività di "scoperta guidata".</p> <p>Materiale digitale: siti web consigliati.</p>	<p>Verifiche formative orali e scritte in itinere.</p> <p>Verifiche di comprensione su ascolto di testi autentici.</p> <p>Verifica sommativa di fine modulo.</p> <p>Interrogazioni brevi .</p> <p>Domande a pioggia.</p>