

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

Disciplina **TEDESCO**

A. S. **2019/20**

Docente **Martina Giulianetti**

Classe **5C CUC**

Libro di testo **PAPRIKA NEU - Deutschkurs für Gastronomie-, Service- und Barpersonal**. Hoepli Editore

Si evidenzia che la seguente programmazione tiene conto delle Raccomandazioni del Consiglio del 22 maggio 2018, relative alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, nonché delle competenze di base metalinguistiche della lingua e cultura oggetto di studio, senza dimenticare la/le lingua/e e cultura/e di partenza, al fine di operare in qualità di cittadini attivi e imparare a conoscere e riconoscere la complessità della realtà.

MODULO n. 1: DIE MAHLZEITEN UND DAS KÜCHENPERSONAL

Tempi: OTTOBRE-NOVEMBRE 2019

CONOSCENZE	ABILITÀ	OBIETTIVI MINIMI	METODI & STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
<p>Grammatik: Präsens & Perfekt(ripasso e rinforzo); Akkusativ; Passiv/Aktiv; Präpositionen.</p> <p>Wortschatz/lessico: lessico relativo a principali pasti, cibo e bevande, abitudini alimentari, brigata di cucina e compiti relativi</p>	<p>Competenza conoscitiva: saper riconoscere i vari tipi di pasti e abitudini alimentari, legati a differenti contesti culturali.</p> <p>Competenza comunicativa: saper descrivere cibi e bevande, saper descrivere fasi di lavoro; saper descrivere/raccontare brevemente esperienze lavorative pregresse in cucina; saper utilizzare il registro appropriato; saper consigliare (piatti a dei clienti); saper chiedere informazioni su preferenze e gradimento.</p>	<p>Conoscenze- Grammatik: Präsens & Perfekt(ripasso e rinforzo); Akkusativ; Präpositionen.Wortschatz /lessico: lessico relativo a principali pasti, cibo e bevande, abitudini alimentari, brigata di cucina e compiti relativi.Competenze: saper riconoscere i vari tipi di pasti.</p> <p>saper descrivere cibi e bevande, saper descrivere fasi di lavoro.</p>	<p>Lezione partecipata; lezione frontale</p> <p>Lezione guidata</p> <p>Attività laboratoriale; Peer education; Problem solving e autoapprendimento.</p> <p>Utilizzo di libro di testo, lavagna interattiva, appunti e dispense; uso guidato e didattico del web</p>	<p>Verifiche formative orali e scritte con esercizi, test a completamento e a risposta multipla.</p> <p>Verifiche sommative orali e scritte</p> <p>Compiti di realtà</p>	<p>Costante e in itinere.</p>

--	--	--	--	--	--

MODULO n. 2: IN DER KÜCHE: VORBEREITUNG, GARMETHODEN

Tempi: DICEMBRE 2019 – GENNAIO 2020

CONOSCENZE	ABILITÀ	OBIETTIVI MINIMI	METODI & STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
<p>Grammatik: Inversion, Finalsatz, Aktiv/Passiv</p> <p>Wortschatz/lessico: lessico relativo a metodi preparazione del cibo, metodi di cottura adatta a diversi piatti, la gastronomia italiana</p>	<p>Competenza conoscitiva: riconoscere piatti tipici e prodotti locali.</p> <p>Competenza comunicativa: saper descrivere cibi e bevande, saper descrivere preparazione piatto; saper descrivere ingredienti e prodotti tipici/realia; saper utilizzare il registro adatto; saper proporre e consigliare</p>	<p>Conoscenze- Grammatik: frasi coordinate.</p> <p>Wortschatz/lessico: lessico relativo a metodi preparazione cibo e metodi di cottura;</p> <p>Competenze: conoscere e riconoscere piatti tipici locali; saper descrivere in maniera semplice piatti tipici locali.</p>	<p>Lezione partecipata; lezione frontale</p> <p>Lezione guidata</p> <p>Attività laboratoriale; Peer education; Problem solving e autoapprendimento.</p> <p>Utilizzo di libro di testo, lavagna interattiva, appunti e dispense; uso guidato e didattico del web</p>	<p>Verifiche formative orali e scritte con esercizi, test a completamento e a risposta multipla.</p> <p>Verifiche sommative orali e scritte</p> <p>Compiti di realtà</p>	<p>Costante e in itinere.</p>

MODULO n. 3: GUTEN APPETIT!

Tempi: FEBBRAIO – MARZO - APRILE 2020

CONOSCENZE	ABILITÀ	OBIETTIVI MINIMI	METODI & STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
<p>Grammatik: Passiv, Perfekt, Imperativ,</p>	<p>Competenza conoscitiva: conoscere abbinamenti cibo/bevande, riconoscere metodi di preparazione delle</p>	<p>Conoscenze- Grammatik: frasi coordinate.</p> <p>Wortschatz/lessico: lessico relativo a portate e</p>	<p>Lezione partecipata; lezione frontale</p> <p>Lezione guidata</p>	<p>Verifiche formative orali e scritte con esercizi, test a</p>	<p>Costante e in itinere.</p>

Inversion, Adjektivdeklination Wortschatz/lessico: lessico relativo alle varie portate; antipasti, zuppe, primi e secondi di pesce, carne e vegetariani, contorni, fondi e salse, spezie ed erbe aromatiche bevande alcoliche.	varie portate; conoscere diverse tipologie di menù Competenza comunicativa: saper descrivere cibi e bevande, saper spiegare ricette; saper consigliare; saper fare nuove proposte	bevande Competenze: saper proporre cibi e bevande.	Attività laboratoriale; Peer education; Problem solving e autoapprendimento. Utilizzo di libro di testo, lavagna interattiva, appunti e dispense; uso guidato e didattico del web	completamento e a risposta multipla. Verifiche sommative orali e scritte Compiti di realtà	
--	---	---	--	--	--

MODULO n. 4: DIE STELENSUCHE UND VORSTELLUNGSGESPRÄCH

Tempi: MAGGIO 2020

CONOSCENZE	ABILITÀ	OBIETTIVI MINIMI	METODI & STRUMENTI	VERIFICHE	RECUPERO
Grammatik: sintassi; costruzione frasi finali, passive, temporali, causali; declinazione aggettivi. Wortschatz/lessico: lessico relativo ad annunci di lavoro, al curriculum vitae, mansioni lavorative, tempo	Competenza conoscitiva: conoscere diverse tipologie di testi ed annunci, curriculum vitae Competenza comunicativa: saper rispondere ad un annuncio; saper scrivere il proprio cv, saper intrattenere un colloquio di lavoro conoscitivo, saper descrivere esperienze lavorative pregresse.	Conoscenze- Grammatik: frasi coordinate. Wortschatz/lessico: lessico relativo al lavoro Competenze: saper individuare richieste essenziali in annunci di lavoro, saper descrivere in maniera semplice esperienze lavorative.	Lezione partecipata; lezione frontale. Lezione guidata Attività laboratoriale; Peer education; Problem solving e autoapprendimento. Utilizzo di libro di testo, lavagna interattiva, appunti e dispense; uso	Verifiche formative orali e scritte con esercizi, test a completamento e a risposta multipla. Verifiche sommative orali Compiti di realtà	Costante e in itinere.

			guidato e didattico del web		
--	--	--	--------------------------------	--	--