

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

Disciplina Tedesco

a.s. 2020/21

Docente Eleonora Biancotti

Classe 5° D ENO

MODULO 1 TITOLO: Hauptgerichte (Einheit 4)

TEMPI DI REALIZZAZIONE: SETTEMBRE - OTTOBRE.

LIBRO DI TESTO: Paprika neu, di Brigliano, Doni, Venturini, Ed. Hoepli.

OBIETTIVI MINIMI

1.
 - Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse enogastronomico.
 - Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritte e orali, su argomenti noti di interesse enogastronomico.
 - Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base della micro lingua enogastronomica.
 - Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito enogastronomico.
 - Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche dell'indirizzo enogastronomico.
 - Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.
 - Cogliere il carattere interculturale della lingua straniera.
2.
 - Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.

CONTENUTI:

Hauptthemen: Fisch und Fischgerichte; Meeresfrüchte; Fleisch-und Fleischgerichte
Grammatik: Forma passiva, preposizioni (con tutti i casi), costruzione della frase.

COMPETENZE

- Indicare quantità.
- Descrivere attività di preparazione dei piatti principali.
- Descrivere tipi di pesce e frutti di mare.
- Descrivere tipi di carne.
- Descrivere metodi di guarnizione.
- Presentare la gastronomia italiana.

ABILITÀ

- 1)
 - Interagire in conversazioni chiare su argomenti di interesse enogastronomico.
 - Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, scritte e orali, su argomenti noti e di interesse enogastronomico.
 - Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base della microlingua enogastronomica.
 - Utilizzare il dizionario bilingue e, possibilmente, quello multimediale.
 - Descrivere esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito enogastronomico.
 - Produrre testi coerenti su tematiche dell'indirizzo enogastronomico.
 - Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.
 - Cogliere il carattere interculturale della lingua straniera.

2)

- Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.

METODI/STRUMENTI

Lezione frontale orale, lezione interattiva, esercitazioni, simulazioni, lavori di gruppo, ricerche individuali e di gruppo, problem solving, didattica laboratoriale. Sussidi audiovisivi, attrezzature multimediali e di laboratorio. Libro di testo, dispense, documenti.

VERIFICHE

Scritte e orali, formative e sommative.

RECUPERO

In itinere o con corsi pomeridiani compatibilmente con quanto deciso dal Collegio dei docenti.

MODULO 2 TITOLO: Menükunde (Kapitel 8)

TEMPI DI REALIZZAZIONE: NOVEMBRE - DICEMBRE .

LIBRO DI TESTO: Paprika neu, di Brigliano, Doni, Venturini, Ed. Hoepli.

OBIETTIVI MINIMI

Cfr Modulo 1.

CONTENUTI:

Hauptthemen: Das Menü, Menüreihenfolge, allgemeine Festmenü, Foodcost, Rezeptkarteikarte.
Grammatik: verbi con preposizioni, wie/als.

COMPETENZE

- Descrivere gli elementi principali di un menu.
- Spiegare la successione delle portate di un menu.
- Descrivere vari tipi di menu.
- Scrivere un menu.

ABILITÀ

Cfr. Modulo 1

METODI/STRUMENTI

Lezione frontale orale, lezione interattiva, esercitazioni, simulazioni, lavori di gruppo, ricerche individuali e di gruppo, problem solving, didattica laboratoriale. Sussidi audiovisivi, attrezzature multimediali e di laboratorio. Libro di testo, dispense, documenti.

--

VERIFICHE

Scritte e orali, formative e sommative.

RECUPERO

In itinere o con corsi pomeridiani compatibilmente con quanto deciso dal Collegio dei docenti.

MODULO 3 TITOLO: Service (Kapitel 9)

TEMPI DI REALIZZAZIONE: GENNAIO - FEBBRAIO - MARZO.

LIBRO DI TESTO: Paprika neu, di Brigliano, Doni, Venturini, Ed. Hoepli.

OBIETTIVI MINIMI

Cfr Modulo 1.

CONTENUTI:

Hauptthemen: Vorbereitungsarbeiten, Mise en place, Einrichtung, Arbeiten im Office, Arbeiten im Restaurant; die Bedienung, Serviermethoden, weitere Serviermethoden.

Grammatik: Declinazione degli aggettivi, trasformazione forma passiva in attiva e viceversa, comparativi e superlativi, frase oggettiva.

COMPETENZE

- Spiegare regole.
- Descrivere la mise en place.
- Descrivere le attività d'ufficio e in sala al ristorante .
- Spiegare le regole e servizio.
- Far notare qualcosa in tono formale.
- Spiegare le motivazioni del proprio operato.

ABILITÀ

Cfr. Modulo 1

METODI/STRUMENTI

Lezione frontale orale, lezione interattiva, esercitazioni, simulazioni, lavori di gruppo, ricerche individuali e di gruppo, problem solving, didattica laboratoriale. Sussidi audiovisivi, attrezzature multimediali e di laboratorio. Libro di testo, dispense, documenti.

VERIFICHE

Scritte e orali, formative e sommative.

RECUPERO

In itinere o con corsi pomeridiani compatibilmente con quanto deciso dal Collegio dei docenti.

MODULO 4 TITOLO: Die Karriere (Einheit 14)

TEMPI DI REALIZZAZIONE: APRILE - MAGGIO.

LIBRO DI TESTO: Paprika neu, di Brigliano, Doni, Venturini, Ed. Hoepli.

OBIETTIVI MINIMI

Cfr Modulo 1.

CONTENUTI

Hauptthemen: Das Servicepersonal; die Stellensuche, die Anzeigen, die Bewerbung, der Lebenslauf.
Grammatik: Konjunktiv 2.

COMPETENZE

- Descrivere l'organigramma del servizio in sala.
- Descrivere i compiti del personale di sala.
- Analizzare un annuncio e rispondere.
- Saper scrivere una lettera di assunzione
- Saper scrivere un curriculum.

ABILITÀ

Cfr. Modulo 1

METODI/STRUMENTI

Lezione frontale orale, lezione interattiva, esercitazioni, simulazioni, lavori di gruppo, ricerche individuali e di gruppo, problem solving, didattica laboratoriale. Sussidi audiovisivi, attrezzature multimediali e di laboratorio. Libro di testo, dispense, documenti.

VERIFICHE

Scritte e orali, formative e sommative.

RECUPERO

In itinere o con corsi pomeridiani compatibilmente con quanto deciso dal Collegio dei docenti.