

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

Classe 4Art (Cuc+Sal) - A.S. 2022 / 2023

Disciplina : Lingua Tedesca - Docente : Anna Ligioni

MODULO 1 - Testo "Paprika Neu Extra" - Tempi di realizzazione : Settembre / Ottobre

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	METODI E STRUMENTI	VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> • Revisione grammaticale <ul style="list-style-type: none"> - Rinforzo e potenziamento delle strutture morfosintattiche di base: - Perfekt, Präteritum, - costruzione delle secondarie, - la forma passiva. • Nicht nur Frühstück <ul style="list-style-type: none"> - Frühstück und Mise en place. - Brunch - Mittag- und Abendessen • Sprachbox 	<p>* Competenza d'asse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leggere, comprendere semplici testi scritti. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi. <p>** Competenze trasversali (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 rispettando i tempi e le modalità di lavoro. Lavorare in maniera collaborativa.</p> <p>*** Competenze disciplinari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere tipi di colazione, brunch, pranzo e cena. - Descrivere cibi e bevande - Descrivere fasi di lavoro - Prendere ordinazioni 	<p>Prendere appunti. Comprendere semplici domande riferite all'identità personale .</p> <p>Rispondere in maniera adeguata e con pronuncia possibilmente corretta.</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali apprese.</p> <p>Interagire pur con qualche imprecisione lessicale e grammaticale da non compromettere però il contenuto del messaggio .</p> <p>Saper utilizzare il registro linguistico appropriato al contesto.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua in vari testi comunicativi.</p>	<p>Lezione frontale per l'introduzione di nuovi argomenti.</p> <p>Attività di "scoperta guidata".</p> <p>Lezione partecipata allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</p> <p>Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo allo scopo di riepilogare gli ultimi argomenti trattati.</p> <p>Problem Solving.</p> <p>Materiale digitale</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>

	- Consigliare il cliente - Chiedere preferenze e gradimento.			
--	---	--	--	--

MODULO 2 - Tempi di realizzazione : Novembre / Dicembre

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	METODI E STRUMENTI	VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> • In der Küche - Vorbereitungsarbeiten - Garmethoden • Rezepte: - Bruschetta italiana, - Wiener Schnitzel, - Kartoffelsalat - <u>Jobkompetenzen:</u> - „Mein Reissalat • Die Weine • Grammatik - La frase finale 	<p>* <u>Competenza d'asse:</u></p> <p>** <u>Competenze trasversali</u> (Competenze di base e di cittadinanza)</p> <p>*** <u>Competenze disciplinari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere i metodi di preparazione - Descrivere i metodi di cottura - Presentare piatti - Descrivere una ricetta - Presentare vari tipi di vino e consigliare gli abbinamenti con le pietanze. 	<p>Prendere appunti.</p> <p>Rispondere in maniera adeguata e con pronuncia possibilmente corretta.</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali apprese.</p> <p>Interagire pur con qualche imprecisione lessicale e grammaticale da non compromettere però il contenuto del messaggio .</p> <p>Saper utilizzare il registro linguistico appropriato al contesto.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua in vari testi comunicativi.</p>	<p>Lezione frontale per l'introduzione di nuovi argomenti.</p> <p>Attività di "scoperta guidata".</p> <p>Lezione partecipata allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</p> <p>Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo allo scopo di riepilogare gli ultimi argomenti trattati.</p> <p>Problem Solving.</p> <p>Materiale digitale</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

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	METODI E STRUMENTI	VERIFICHE
<p>• Zu Tisch - Kalte und warme Vorspeisen - Suppen - Reis - Teigwaren - Brot - Vom Fladenbrot zur Pizza</p> <p>• Dialoge : - Im Restaurant - In der Pizzeria - Beim Abendessen</p> <p>• Sprachbox</p> <p>• Grammatik - Connettori - Costruzione della frase principale con inversione. - Imperativo</p> <p>• UDA (Cuc) - "Menù di Natale" (Weihnachtsmenü)</p> <p>• UDA (Sala) - Vini da abbinare al menù di Natale. (Weine passend zum Weihnachtsmenü)</p>	<p>* <u>Competenza d'asse:</u></p> <p>** <u>Competenze trasversali</u> (Competenze di base e di cittadinanza)</p> <p>*** <u>Competenze disciplinari</u></p> <p>- Descrivere la preparazione di antipasti, primi piatti, pane e pizza - Spiegare le fasi di lavoro - Proporre e consigliare cibi e bevande - Chiedere il gradimento - Conoscere il lessico della microlingua e le funzioni comunicative tipiche dei vari contesti.</p> <p>- Elaborazione di un menù natalizio in lingua tedesca in formato cartaceo (Brochure)</p> <p>- Presentazione delle caratteristiche dei vini da abbinare al menù natalizio.</p>	<p>Prendere appunti.</p> <p>Rispondere in maniera adeguata e con pronuncia possibilmente corretta.</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali apprese.</p> <p>Interagire pur con qualche imprecisione lessicale e grammaticale da non compromettere però il contenuto del messaggio .</p> <p>Saper utilizzare il registro linguistico appropriato al contesto.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua in vari testi comunicativi.</p>	<p>Lezione frontale per l'introduzione di nuovi argomenti.</p> <p>Attività di "scoperta guidata".</p> <p>Lezione partecipata allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</p> <p>Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo allo scopo di riepilogare gli ultimi argomenti trattati.</p> <p>Problem Solving.</p> <p>Materiale digitale</p> <p>Ricerche on-line</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

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	METODI E STRUMENTI	VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> • In der Bar - Die Bararten - Der Barservice • Drinks & Cocktails - Aperitifs - After-Dinners - Longdrinks - Champagner Cocktails • Sprachbox • Grammatik - Verbi di posizione - L'aggettivo attributivo 	<p>* <u>Competenza d'asse:</u></p> <p>** <u>Competenze trasversali</u> (Competenze di base e di cittadinanza)</p> <p>*** <u>Competenze disciplinari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinguere diversi tipi di bar. - Descrivere fasi e modalità di lavoro del bar. - Descrivere vari tipi di drinks e Cocktails. - Illustrare la preparazione di un Cocktail. - Invitare qualcuno. - Interagire con il cliente. - Conoscere il lessico della microlingua e le funzioni comunicative tipiche dei vari contesti. 	<p>Prendere appunti.</p> <p>Rispondere in maniera adeguata e con pronuncia possibilmente corretta.</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali apprese.</p> <p>Interagire pur con qualche imprecisione lessicale e grammaticale da non compromettere però il contenuto del messaggio .</p> <p>Saper utilizzare il registro linguistico appropriato al contesto.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua in vari testi comunicativi.</p>	<p>Lezione frontale per l'introduzione di nuovi argomenti.</p> <p>Attività di "scoperta guidata".</p> <p>Lezione partecipata allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</p> <p>Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo allo scopo di riepilogare gli ultimi argomenti trattati.</p> <p>Problem Solving.</p> <p>Materiale digitale</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

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	METODI E STRUMENTI	VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> • Das Personal - <u>Das Servicepersonal</u> : - Im Restaurant - In der Bar - <u>Das Küchenpersonal</u> : - Warme Küche - Kalte Küche - Konditorei - Diätkoch • Sprachbox • Vorstellungsgespräch - Was ist das Wichtigste beim Vorstellungsgespräch ? • UDA : - Menù tipico di una regione italiana 	<ul style="list-style-type: none"> * <u>Competenza d'asse:</u> ** <u>Competenze trasversali</u> (Competenze di base e di cittadinanza) *** <u>Competenze disciplinari</u> - Descrivere l'organigramma di sala, bar e cucina. - Illustrare le mansioni del personale di servizio in ambito ristorativo. - Sostenere un colloquio di lavoro - Elaborazione e presentazione di un menù con prodotti tipici di una regione italiana mediante l'ausilio di comunicazione visiva e multimediale. 	<p>Prendere appunti. Comprendere semplici domande riferite all'identità personale e alle proprie esperienze lavorative .</p> <p>Rispondere in maniera adeguata e con pronuncia possibilmente corretta.</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali apprese.</p> <p>Interagire pur con qualche imprecisione lessicale e grammaticale da non compromettere però il contenuto del messaggio .</p> <p>Saper utilizzare il registro linguistico appropriato al contesto.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua in vari testi comunicativi.</p>	<p>Lezione frontale per l'introduzione di nuovi argomenti.</p> <p>Attività di "scoperta guidata".</p> <p>Lezione partecipata allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</p> <p>Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo allo scopo di riepilogare gli ultimi argomenti trattati.</p> <p>Materiale digitale</p> <p>Ricerche on-line</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>

Per gli alunni con profitto carente nella materia sono previsti interventi didattici in itinere quali :

ripetizione degli argomenti trattati, esercitazioni strutturate e guidate da svolgere in classe.

Lo svolgimento del programma e le relative tempistiche sono condizionati dal processo d'apprendimento degli alunni, pertanto possono essere soggetti a modifiche.