

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

Classe 5E<sub>no</sub> (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"> <li>• <b>Die Karriere</b></li> <li>- Das Servicepersonal</li> <li>- Das Küchepersonal</li>   <li>• <b>Vorbereitungsarbeiten</b></li> <li>- Mise en place</li> <li>- Die Bedienung</li>   <li>• <b>Landeskunde</b></li> <li>- Deutschland nach dem zweiten Weltkrieg</li>   <li>• <b>Grammatik</b></li> <li>- La forma passiva</li> <li>- Ripasso: costruzione delle frasi secondarie (causali, temporali, finali)</li> </ul>	<p>* <b>Competenza d'asse:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</li> </ul> <p>** <b>Competenze trasversali</b> (Competenze di base e di cittadinanza)</p> <p><b>Imparare ad imparare :</b> organizzare il proprio apprendimento in riferimento ad un chiaro e appropriato metodo di studio anche mediante una gestione efficace del tempo.</p> <p><b>Collaborare e partecipare:</b> 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>*** <b>Competenze disciplinari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Illustrare le mansioni del personale di sala e di cucina.</li> <li>- Descrivere la mise en place e i compiti da svolgere in ufficio e in sala.</li> </ul>	<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.</p> <p>Scrivere brevi frasi relative a semplici funzioni comunicative.</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>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>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegare le regole di vari tipi di servizio.</li> <li>- Riferire oralmente sugli argomenti esaminati riguardanti l'ambito professionale.</li> <li>- Conoscere ed esporre in forma orale e scritta, gli avvenimenti più significativi della storia della Germania dalla nascita del partito NSDAP* alla Riunificazione.</li> </ul>		Materiale digitale	
<b>Educazione civica</b> : Dignità e Diritti umani - "Nationalsozialismus und Rassengesetze" *- Tempo di realizzazione : 3 ore				

## MODULO 2 - Tempi di realizzazione : Novembre / Dicembre

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	METODI E STRUMENTI	VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Eine kulinarische Rundreise</b></li> <li>- Italienische Kochen mit regionalen Produkten (IGP, DOP, STG)</li> <li>• <b>Ernährungsformen</b></li> <li>- Energiebedarf und Diätformen</li> <li>- Hygiene (HACCP)</li> <li>• <b>Grammatik</b></li> <li>Ripasso :</li> <li>- verbi con preposizioni.</li> <li>- La frase secondaria con "ob"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* <b>Competenza d'asse:</b></li> <li>** <b>Competenze trasversali</b> (Competenze di base e di cittadinanza)</li> <li>*** <b>Competenze disciplinari</b></li> <li>- Saper presentare i prodotti agroalimentari con marchio di qualità di una o due regioni italiane .</li> <li>- Descrivere i principi nutritivi degli alimenti e del fabbisogno energetico.</li> <li>- Parlare dei vari tipi di diete.</li> <li>- Relazionare sulle norme HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prendere appunti.</li> <li>Rispondere in maniera adeguata e con pronuncia possibilmente corretta.</li> <li>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali apprese.</li> <li>Interagire pur con qualche imprecisione lessicale e grammaticale utilizzando il lessico settoriale.</li> <li>Riconoscere gli aspetti strutturali della microlingua in vari testi comunicativi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale per l'introduzione di nuovi argomenti.</li> <li>• Attività di "scoperta guidata".</li> <li>• Lezione partecipata allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</li> <li>• Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo allo scopo di riepilogare gli ultimi argomenti trattati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifiche formative orali e scritte in itinere.</li> <li>Verifiche di comprensione su ascolto di testi autentici.</li> <li>Verifica sommativa di fine modulo.</li> <li>Interrogazioni brevi .</li> <li>Domande a pioggia.</li> </ul>

**MODULO 3** - Tempi di realizzazione : Gennaio/ Febbraio

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	METODI E STRUMENTI	VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Weine und Speisen</b></li> <li>- Qualitätskategorien</li> <li>- Deutscher Wein und italienischer Wein</li>   <li>• <b>Landeskunde</b></li> <li>- Das Staatssystem Deutschlands</li> <li>- Die deutschen Verfassungsorgane</li>   <li>• <b>Grammatik</b></li> <li>- Il comparativo e il superlativo</li>   <li>• <b>UDA :</b></li> <li>- evento enogastronomico di una regione italiana e promozione del Made in Italy.</li> </ul>	<p>* <b>Competenza d'asse:</b></p> <p>** <b>Competenze trasversali</b> (Competenze di base e di cittadinanza)</p> <p>*** <b>Competenze disciplinari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere le caratteristiche principali dei vini e della loro produzione, il corretto abbinamento vini-pietanze e le diverse categorie dei vini in Italia e in Germania</li> <li>- Parlare del sistema statale tedesco e dei i suoi organi costituzionali.</li> <li>- Presentazione in lingua tedesca di un evento enogastronomico con prodotti sostenibili utilizzando forme di comunicazione visiva e multimediale.</li> </ul>	<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 utilizzando il lessico adeguato al contesto.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della microlingua in vari testi comunicativi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale per l'introduzione di nuovi argomenti.</li> <li>• Attività di "scoperta guidata".</li> <li>• Lezione partecipata allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</li> <li>• Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo allo scopo di riepilogare gli ultimi argomenti trattati.</li> </ul>	<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"> <li>• <b>Veranstaltungen</b></li> <li>- Banket</li> <li>- Buffet</li> <li>- Catering</li>   <li>• <b>Grammatik</b></li> <li>- Ripasso delle principali strutture morfosintattiche</li> </ul>	<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"> <li>- Illustrare l'organizzazione di manifestazioni</li> <li>- Dare informazioni sulla struttura ospitante</li> <li>- Presentare la pianificazione di banqueting, buffet e catering</li> <li>- Descrivere i diversi tipi di manifestazioni.</li> <li>- Proporre un menù</li> </ul>	<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 utilizzando il lessico adeguato al contesto.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della microlingua in vari testi comunicativi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale per l'introduzione di nuovi argomenti.</li> <li>• Attività di "scoperta guidata".</li> <li>• Lezione partecipata allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</li> <li>• Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo allo scopo di riepilogare gli ultimi argomenti trattati.</li> </ul>	<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"> <li>• <b>Erste Kontakte mit der Arbeitswelt</b> .</li> <li>- Das Stellenangebot</li> <li>- Der Lebenslauf und die Bewerbung</li> <li>- Das Schulpraktikum</li>   <li>• <b>UDA</b></li> <li>- Praktikumbericht</li> </ul>	<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"> <li>- Analizzare un'offerta di lavoro</li> <li>- Rispondere ad un annuncio</li> <li>- Scrivere il proprio curriculum e la lettera motivazionale secondo il modello europeo.</li>   <li>- Parlare delle proprie esperienze lavorative e dei progetti futuri.</li> </ul>	<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 utilizzando il lessico adeguato al contesto.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua in vari testi comunicativi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale per l'introduzione di nuovi argomenti.</li> <li>• Attività di "scoperta guidata".</li> <li>• Lezione partecipata allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.</li> <li>• Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo allo scopo di riepilogare gli ultimi argomenti trattati.</li> </ul>	<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>

**OBIETTIVI MINIMI GENERALI al termine del quinto anno:**

Abilità

- usare espressioni di uso frequente e sostenere conversazioni funzionali al contesto quotidiano e professionale;
- individuare gli elementi chiave di un semplice testo scritto e ascoltato.

Conoscenze

- lessico e strutture grammaticali di uso quotidiano, microlingua relativa all'indirizzo

Competenze

- interagire in maniera essenziale nei vari contesti professionali e in quelli attinenti al mondo del lavoro.

**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 condizionate dal processo d'apprendimento degli alunni, pertanto possono essere soggette a modifiche.**