

Progettazione didattica per competenze: Seconda lingua - Tedesco

Classe: 3 ACCOGLIENZA

Dipartimento: Seconda lingua - Tedesco

Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
Le abitudini alimentari		-lessico per descrivere le pietanze e bevande dei pasti principali in Italia; avverbi di frequenza	Sa raccontare al tempo presente le proprie abitudini alimentari ai pasti principali; sa raccontare quelle di una terza persona.	Competenza in uscita n° 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. COMPETENZE INTERMEDIE: Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.		3
Benvenuti ad Amburgo! La settimana di Natalie ad Amburgo	Moduli precedenti	Präteritum dei verbi ausiliari; avverbi di tempo con l'accusativo; complementi di tempo con mesi, stagioni e anni	Raccontare fatti recenti	Competenza in uscita n° 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. COMPETENZE INTERMEDIE: Utilizzare la lingua straniera, in		3

		attività quotidiane e della vacanza; il Prefekt		ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.		
Benvenuti ad Amburgo! Com'era il tempo?	Moduli precedenti	Il tempo atmosferico, la subordinata con "wenn"	Parlare del tempo atmosferico, fare ipotesi	Competenza in uscita n° 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. COMPETENZE INTERMEDIE: Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.		3
Microlingua turismo: L'albergo - Come è fatto un albergo?		Lessico per descrivere l'albergo: categoria, posizione,	Comprendere e creare una brochure di un albergo; comprendere e	Competenza in uscita n° 7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con	Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi	3

		<p>attrezzatura delle camere, attrezzatura dell'albergo, cucina offerta, servizi; verbi con preposizione verfügen über; zur Verfügung stehen; ausgestattet sein mit.</p>	<p>descrivere il sito web di un albergo; Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p>	<p>riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete COMPETENZE INTERMEDIE: Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<p>e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. COMPETENZA INTERMEDIA: Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p>	
<p>Microlingua turismo: Il soggiorno di un gruppo - Dalla prenotazione al check-out</p>		<p>Lessico del modulo di microlingua turismo precedente; i saluti formali; la forma di cortesia; nomi dei siti web e indirizzi E-mail; dialogo di</p>	<p>Saper comprendere richieste di informazione generiche sull'albergo in cui si lavora sia a voce che per E-Mail</p>	<p>Competenza in uscita n° 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro COMPETENZE INTERMEDIE: Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e</p>	<p>Competenza in uscita n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. COMPETENZE INTERMEDIE: Curare le fasi del ciclo cliente</p>	3

		richiesta informazioni.		selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni	utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	
Dare spiegazioni, fare ipotesi		Lessico per descrivere il tempo atmosferico; le frasi subordinate introdotte da "wenn" e "weil"; la funzione comunicativa "Warum?"; complemento di luogo con le	Sa descrivere il meteo al tempo presente e al tempo passato prossimo; sa fare proposte su dove andare/quali attività svolgere a seconda del meteo.	Competenza in uscita n° 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro COMPETENZE INTERMEDIE: Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi;		3/4

		preposizioni "in", "auf"		per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni		
Microlingua turismo: Diventiamo guide della nostra Prato		Lessico per nominare gli edifici pubblici e storici, i monumenti, gli spazi pubblici e alcuni principali attività commerciali di una città	Sa descrivere un luogo/monumento della città di Prato		Diventiamo guide della nostra Prato	3
Microlingua turismo: Alla reception - Il personale; Cosa serve alla reception.		Figure professionali della reception, del back office e ai piani.	Descrivere le mansioni delle figure professionali.	Competenza in uscita n° 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. COMPETENZE INTERMEDIE: Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera	Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,	3

				<p>personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.</p>	<p>promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>COMPETENZE INTERMEDIE: Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>ABILITÀ: Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p>	
<p>Microlingua turismo: Alla reception - La scheda di prenotazione e la scheda di notifica; Il check-in</p>	<p>Moduli precedenti</p>	<p>Lessico per redigere una scheda di prenotazione, di notifica e per fare il check-in in albergo.</p>	<p>Desumere informazioni da documenti; saper compilare documenti; interagire con il cliente al momento del check-in</p>	<p>Competenza in uscita n° 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. COMPETENZE INTERMEDIE: Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera</p>	<p>Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,</p>	<p>3</p>

				<p>personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.</p>	<p>promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>COMPETENZE INTERMEDIE: Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>ABILITÀ: Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p>	
--	--	--	--	--	---	--