

IIS "F. Datini"

Progettazione per competenze: Seconda lingua - Tedesco

Classe: 4, ENO - PASTICCERIA

Dipartimento: Seconda lingua - Tedesco



Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ	Periodo e durata (trimestre o pentamestre, tempo impiegato)
Microlingua enogastronomia: La ricetta	Lessico relativo agli ingredienti, ai metodi di cottura e alla preparazione degli alimenti (fine terzo anno)	- Uso dell'infinito, del pronome man, dell'imperativo (Sie) e del passivo per spiegare una ricetta - Il verbo lassen + infinito - La frase secondaria temporale	- Comprendere, elaborare e tradurre ricette della cucina italiana e di quella dei Paesi di lingua tedesca	Competenza in uscita n° 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Competenze intermedie: Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.		3/4	

<p>Microlingua enogastronomia: Desserts in Italia e in Germania</p>	<p>modulo la ricetta</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lessico relativo agli ingredienti di pasticceria e alla preparazione dei dolci - l'aggettivo predicativo 	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare dei dessert della cucina regionale tedesca e italiana 	<p>Competenza in uscita n° 4</p>	<p>Competenza in uscita n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenze intermedie: Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>	<p>3/4</p>	
<p>Microlingua enogastronomia: Pane e pizza</p>	<p>modulo la ricetta</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lessico relativo ai prodotti da forno. - I cereali - I tipi di farina in Italia e nei paesi di lingua tedesca 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere gli ingredienti base per la preparazione del pane e riconoscere i diversi tipi - Comprendere gli ingredienti 	<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.</p>	<p>Competenza in uscita n° 5</p>	<p>3/4</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - Le frasi secondarie con dass - I comparativi - I superlativi 	<p>base per la preparazione della pizza ed elaborare alcune ricette</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chiedere e dire se si è allergici a degli ingredienti 	<p>Competenze intermedie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. - Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e 			
--	--	--	---	---	--	--	--

				<p>analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p>			
<p>Microlingua enogastronomia: I tipi di impasti</p>	<p>modulo la ricetta</p>	<p>Lessico relativo ai tipi d'impasti: pasta lievitata, pasta sfoglia, pasta sfoglia lievitata, pasta frolla, pasta per pan speziato, pasta per lo strudel</p>	<p>- Riconoscere i principali tipi di impasti e descriverne il procedimento - Saper riconoscere i vari dolci in base al tipo di impasto</p>	<p>Competenza in uscita n° 5</p>	<p>Competenza in uscita n° 5</p>	<p>3/4</p>	