

Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora" Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi



33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Sito Web: e-mail: www.istitutoflora.gov.it

pnis00800v@istruzione.it

Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Casella Posta Certificata:

Fax: 0434.231607

F.Flora

C.f.: 80009070931







pnis00800v@pec.istruzione.it

Programma svolto				
Anno scolastico:	2017/18			
Istituto Professionale	Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	articolazione: settore cucina		
		<u> </u>		
classe:	4^ AK			
Disciplina:	Seconda lingua straniera TEDESC	Seconda lingua straniera TEDESCO		
docente:	Federica De Rossi			
Libro di testo:	Pierucci, Fazzi, Moscatiello: "Kochkunst, für die Deutsche Gastronomie, Löscher			
Moduli disciplinari				
periodo/durata Settembre-ottobre	titolo Essgewohnheiten (pag. 2-18)			
	ABILITA'	CONOSCENZE Deine Francuschuleiten		
	Riferire sulle proprie abitudini alimentari e quelle degli Italiani	Deine Essgewohnheiten Ein Interview mit Tommaso Italienische Lebensart		
	Conoscere e riferire sulle abitudini alimentari dei Paesi di Lingua tedesca	Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern? Die Mahlzeiten in Österreich und in der Schweiz GRAMMATIK:		

Novembre-dicembre	Zur Arbeit in der Küche (pag. 20		
	ABILITA' Conoscere e descrivere il personale di cucina e le relative mansioni Conoscere e descrivere in lingua tedesca le principali attrezzature di lavoro in cucina	Die Küchenbrigade Küchengeräte und Maschinen GRAMMATIK I verbi di posizione Le preposizioni con dativo e accusativo Il Perfekt L'uso di weil	
Gennaio-febbraio	Menüs und Speisekarte, welche Unterschiede? (da pag. 44 a pag. 78)		
	ABILITA' Conoscere la differenza tra Menüs und Speisekarte Comprendere und Menü e uno Speisekarte	Schwerpunkt Menü: Vorspeisen Suppen und erste Gänge Hauptgerichte/Zweite Gänge und Beilagen Dessert Erarbeitung eines Menüs Beispiele von Menüs, Speisekarte und Getränkekarten Deutsches Menü Italienisches Menü Deutsche Speisekarte Italienische Speisekarte Getränkekarte Eines oder viele Menues? Das Touristenmenü Das Gourmet Menü Das Bankettmenü Das zyklische Menü Besondere Menü GRAMMATIK I comparativi I superlativi La frase secondaria con dass	
Marzo-aprile	Das Bier, die Königin unter den Getränken (presentazione power point) ABILITA' CONOSCENZE		
	Interagire in brevi conversazioni sul tema <i>cultura della birra</i> , la storia, le caratteristiche e le abitudini di consumo nei paesi di lingua tedesca Dare e chiedere informazioni sui gusti ed abitudini nel consumo di bibite alcoliche ed analcoliche Produrre testi descrivendo le	La forma passiva (Präsens und Präteritum) comunicativo Lessico e fraseologia specifica ed idiomatica relativa all'ambito tematico <i>cultura della birra</i>	

	caratteristiche distintive dei vari tipi di birre tedesche, con l'ausilio di strumenti multmediali , avvalendosi della fruizione in rete Saper parlare delle abitudini alimentari dei Paesi di lingua tedesca in fatto di consumo di birra e operare confronti con la propria cultura Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni e descrivere esperienze ed eventi		
Maggio-giugno	Kochrezepte (da pag.80 a pag 88)		
	ABILITA'	CONOSCENZE	
	Comprendere e descrivere gli	Garmethoden	
	ingredienti e la preparazione di	Das Rezept:	
	ricette	Wildente	
	Conoscere piatti tipici della	Kalbsbraten mit Kapernsauce	
	cucina regionale tedesca	Zutaten und Zubeireitung	
		Tagleirini al salmone	
		Gulaschsuppe	
		Penne all'amatriciana	

Pordenone, 12.06.18

Il Docente Prof. Federica De Rossi