



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2

Tel. 0434.231601 - 0434.538148

Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

Programma svolto

Anno scolastico:	2018/19	
Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	articolazione: CUCINA
classe:	5^CKC	
Disciplina:	Seconda lingua straniera TEDESCO	
docente:	FEDERICA DE ROSSI	
Libro di testo:	Pierucci, Fazzi, Moscatiello, KOCHKUNST, DEUTSCH FÜR GASTRONOMIE, LOESCHER	

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
	Alkoholische Getränke: das Bier Kurze Geschichte Das Rhenheitsgebot Zutaten Bierarten unterscheiden: nach der Getreideart, nach der Farbe, nach der Gärart, nach dem Alkoholgehalt Deutsche Biere Biere und Speisen
Novembre-dicembre	Alkoholische Getränke: der Wein Weinerzeugung Alkoholgehalt Ideale Trink-und Serviertemperatur Weine und Speisen Qualitätskategorien

Gennaio	Fisch und Fischgerichte Fischsorten und Kennzeichen Rezept: gedünsteter Kabeljau Meeresfrüchte, Krustentiere und Weichtiere Rezept: gratinierte Jakobsmuscheln
Febbraio	Fleisch und Fleischgerichte Fleischarten Schlachtfleisch, Eigenschaften Erkrankungen wegen hohes Fleischkonsums Fleischkonsum in Deutschland Fleischreifung. Nährwerte. Geflügel, Eigenschaften
Marzo	Der Käse Qualitätsmerkmale Kategorien: - Frischkäse - Weichkäse und Schimmelkäse - Schnittkäse - Hartkäse Nährwerte Wie wird der Käse produziert? Käse und Wein
Aprile	L'Unione Europea Das Europäische Parlament Hauptaufgaben Die Europäische Kommission Hauptaufgaben. Die Europäische Zentralbank Hauptaufgaben Der Europäische Gerichtshof Hauptaufgaben
Aprile	Rezeptbuch bei Svevo zu Hause Ricettario di casa Svevo Rezepte/ricette: Torta di ricotta-Pinza-Vov di guerra-Frittelle-Presnitz-Kugelhupf-Tagliatelle fritte dolci
Aprile-maggio	Rund um die Arbeitswelt Der europäische Lebenslauf Die Bewerbung Das Vorstellungsgespräch

Programma svolto

Anno scolastico:	2018/19	
Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	articolazione: SALA
classe:	5^DKS	
Disciplina:	Seconda lingua straniera TEDESCO	
docente:	FEDERICA DE ROSSI	
Libro di testo:	Pierucci, Fazzi, Moscatiello, Mahlzeit! Deutsch im Restaurant und Café. LOESCHER	

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
	Alkoholische Getränke: das Bier Kurze Geschichte Das Rhenheitsgebot Zutaten Bierarten unterscheiden: nach der Getreideart, nach der Farbe, nach der Gärart, nach dem Alkoholgehalt Deutsche Biere Biere und Speisen
Novembre-dicembre	Alkoholische Getränke: der Wein Weinerzeugung Alkoholgehalt Ideale Trink- und Serviertemperatur Weine und Speisen Qualitätskategorien
Gennaio	Fisch und Fischgerichte Fischarten und Kennzeichen Rezept: gedünsteter Kabeljau Meeresfrüchte, Krustentiere und Weichtiere Rezept: gratinierte Jakobsmuscheln
Febbraio	Fleisch und Fleischgerichte Fleischarten Schlachtfleisch, Eigenschaften Erkrankungen wegen hohes Fleischkonsums Fleischkonsum in Deutschland

	Fleischreifung. Nährwerte. Geflügel, Eigenschaften
Marzo	Der Käse Qualitätsmerkmale Kategorien: - Frischkäse - Weichkäse und Schimmelkäse - Schnittkäse - Hartkäse Nährwerte Wie wird der Käse produziert? Käse und Wein
Aprile	L'Unione Europea Das Europäische Parlament Hauptaufgaben Die Europäische Kommission Hauptaufgaben. Die Europäische Zentralbank Hauptaufgaben Der Europäische Gerichtshof Hauptaufgaben
Aprile	Rezeptbuch bei Svevo zu Hause Ricettario di casa Svevo Rezepte/ricette: Torta di ricotta-Pinza-Vov di guerra-Frittelle-Presnitz-Kugelhupf-Tagliatelle fritte dolci
Aprile-maggio	Rund um die Arbeitswelt Der europäische Lebenslauf Die Bewerbung Das Vorstellungsgespräch

Pordenone, 06.06.19

Il Docente:
Prof. Federica De Rossi