

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE PASTICCERIA

Titolo dell'UDA 1: ES WAR EINMAL					
Competenze in uscita ¹	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ²	Abilità ³	Conoscenze	Contenuti ⁴
G5: Utilizzare la lingua straniera per interagire in diversi ambiti..	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 abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile	Descrivere fatti biografici, raccontare eventi del passato, raccontare favole	-Aspetti grammaticali di base -Ortografia -Lessico riguardante i contenuti affrontati -Fonologia	Lektion 12A, 12B, 12C <ul style="list-style-type: none"> • Il Präteritum dei verbi deboli e forti. • La subordinata temporale introdotta da als, während, bevor, nachdem. • Il Plusquamperfekt. • Preposizioni con il genitivo. • Subordinata concessiva con obwohl.
Testo di riferimento: Montali, Mandelli, CzernohousLinzi, KOMPLETT 2, (Kursbuch + Arbeitsbuch) Torino, Loescher Editore, 2015					
Periodo di svolgimento: Trimestre - Pentamestre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, cd audio, materiale fornito dalle docenti					

Si ricorda che tutti i documenti normativi relativi alla riforma sono consultabili sul sito dell'Istituto – home page - alla voce Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale

¹ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

² Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

³ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

⁴ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Titolo dell'UDA 2: WOFÜR INTERESSIERST DU DICH?					
Competenze in uscita ⁵	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ⁶	Abilità ⁷	Conoscenze	Contenuti ⁸
G5: Utilizzare la lingua straniera per interagire in diversi ambiti.	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 abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.	-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile	Parlare di interessi e futuro professionale, di esperienze di lavoro. Descrivere comportamenti e stati d'animo.	-Aspetti grammaticali di base -Ortografia -Lessico riguardante i contenuti affrontati -Fonologia	Lektion 13A, 13B, 13C <ul style="list-style-type: none"> I verbi con preposizione e la loro costruzione. La subordinata finale: <i>um zu, damit</i> Il Konjunktiv II e la perifrasi <i>würde + infinito</i> Le infinitive <i>statt....zu, ohne zu</i>
Testo di riferimento: Montali, Mandelli, CzernohousLinzi, KOMPLETT 2, (Kursbuch + Arbeitsbuch) Torino, Loescher Editore, 2015					
Periodo di svolgimento: Pentamestre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, cd audio, materiale fornito dalle docenti					

Si ricorda che tutti i documenti normativi relativi alla riforma sono consultabili sul sito dell'Istituto – home page - alla voce Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale

⁵ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

⁶ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

⁷ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

⁸ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Titolo dell'UDA 4: MENÜKUNDE					
Competenze in uscita ⁹	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ¹⁰	Abilità ¹¹	Conoscenze	Contenuti ¹²
<p>G5: Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>I6: 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.</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali o scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p> <p>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.</p>	<p>-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta in lingua straniera.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche principali di un menù, le varie tipologie di menù.</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali in lingua straniera.</p> <p>-Aspetti grammaticali frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Lessico settoriale</p>	<p>Einheit 7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltstoffe von Lebensmitteln • Ernährungsformen: • Das Menü
Testo di riferimento: Brigliano, Doni, Venturini, <i>Paprika neu extra: Deutsch für Gastronomie-, Service- und Barpersonal</i> , Hoepli					
Periodo di svolgimento: Trimestre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, siti web, materiale fornito dalla docente					

Si ricorda che tutti i documenti normativi relativi alla riforma sono consultabili sul sito dell'Istituto – home page - alla voce Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale

⁹ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

¹⁰ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

¹¹ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

¹² Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Insegnamento: TEDESCO

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

Titolo dell'UDA interdisciplinare: CIBI E BEVANDE

Si rimanda al format del piano delle UDA che verrà condiviso sul sito dell'Istituto

Titolo dell'UDA 5: ALKOHOLFREIE UND ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Competenze in uscita ¹³	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ¹⁴	Abilità ¹⁵	Conoscenze	Contenuti ¹⁶
<p>G5: Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>I6: 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.</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali o scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p> <p>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</p>	<p>-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta in lingua straniera.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Saper descrivere le varie tipologie di bevande calde e fredde analcoliche, la birra e i liquori.</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali in lingua straniera.</p> <p>-Aspetti grammaticali frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Lessico settoriale</p>	<p>Einheit 9</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Kalte Getränke: Trinkwasser, Saft, Nektar und Limonade ● Warme Getränke: Kaffee, Tee und Kakao ● Bier ● Spirituosen ● Liköre
Testo di riferimento: Brigliano, Doni, Venturini, <i>Paprika neu extra: Deutsch für Gastronomie-, Service- und Barpersonal</i> , Hoepli					
Periodo di svolgimento: Pentamestre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, siti web, materiale fornito dalla docente					

Si ricorda che tutti i documenti normativi relativi alla riforma sono consultabili sul sito dell'Istituto – home page - alla voce Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale

¹³ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

¹⁴ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

¹⁵ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

¹⁶ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Titolo dell'UDA 6: DIE SCHOKOLADE					
Competenze in uscita ¹⁷	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza ¹⁸	Abilità ¹⁹	Conoscenze	Contenuti ²⁰
<p>G5: Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>I6: 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.</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali o 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>Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p>	<p>-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Gestire anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente straniero per rilevarne i bisogni e anticipare soluzioni nel rispetto della sua cultura.</p> <p>Saper descrivere la lavorazione del cioccolato e diverse preparazioni tradizionali tedesche ed italiane a base di cioccolato.</p>	<p>Terminologia tecnica specifica del settore, anche in lingua straniera</p> <p>-Aspetti grammaticali frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Lessico settoriale</p> <p>-Ricette</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Geschichte der Schokolade • Die drei Grundtypen • Schokoprälinen
Testo di riferimento: Brigliano, Doni, Venturini, <i>Paprika neu extra: Deutsch für Gastronomie-, Service- und Barpersonal</i> , Hoepli					
Periodo di svolgimento: Pentamestre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): materiale fornito dalla docente, siti web, video online					

¹⁷ Competenze in uscita: sono specificate nell' ALLEGATO 1 per le materie di area generale, nell' ALLEGATO 2 G per le materie d'indirizzo

* Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

¹⁸ Specificare una o più delle Competenze chiave di cittadinanza per l'Apprendimento permanente del 2018

¹⁹ Abilità e conoscenze sono specificate nell' ALLEGATO 1, ALLEGATO 2 G e declinate nelle Linee guida

²⁰ Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento