

## PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE PASTICCERIA

<b>Titolo dell'UDA 1: ES WAR EINMAL</b>					
<b>Competenze in uscita<sup>1</sup></b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza<sup>2</sup></b>	<b>Abilità<sup>3</sup></b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti<sup>4</sup></b>
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"> <li>● Il Präteritum dei verbi deboli e forti.</li> <li>● La subordinata temporale introdotta da als, während, bevor, nachdem.</li> <li>● Il Plusquamperfekt.</li> <li>● Preposizioni con il genitivo.</li> <li>● Subordinata concessiva con obwohl.</li> </ul>

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*

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

<sup>\*</sup> Competenze intermedie: specificate nelle Linee guida (Allegati A e B)

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

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

<sup>4</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Titolo dell'UDA 2: WOFÜR INTERESSIERST DU DICH?					
Competenze in uscita <sup>5</sup>	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza <sup>6</sup>	Abilità <sup>7</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>8</sup>
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"> <li>• I verbi con preposizione e la loro costruzione.</li> <li>• La subordinata finale: <i>um .... zu, damit</i></li> <li>• Il Konjunktiv II e la perifrasi <i>würde + infinito</i></li> <li>• Le infinitive <i>statt....zu, ohne .... zu</i></li> </ul>
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

<sup>5</sup> 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)

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

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

<sup>8</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Titolo dell'UDA 4: MENÜKUNDE					
Competenze in uscita <sup>9</sup>	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza <sup>10</sup>	Abilità <sup>11</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>12</sup>
<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"> <li>• Inhaltstoffe von Lebensmitteln</li> <li>• Ernährungsformen:</li> <li>• Das Menü</li> </ul>

Testo di riferimento: Brigliano, Doni, Venturini, *Paprika neu extra: Deutsch für Gastronomie-, Service- und Barpersonal*, 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

<sup>9</sup> 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)

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

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

<sup>12</sup> 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 <sup>13</sup>	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza <sup>14</sup>	Abilità <sup>15</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>16</sup>
<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"> <li>• Kalte Getränke: Trinkwasser, Saft, Nektar und Limonade</li> <li>• Warme Getränke: Kaffee, Tee und Kakao</li> <li>• Bier</li> <li>• Spirituosen</li> <li>• Liköre</li> </ul>

Testo di riferimento: Brigliano, Doni, Venturini, *Paprika neu extra: Deutsch für Gastronomie-, Service- und Barpersonal*, 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

<sup>13</sup> 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)

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

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

<sup>16</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento

Titolo dell'UDA 6: DIE SCHOKOLADE					
Competenze in uscita <sup>17</sup>	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza <sup>18</sup>	Abilità <sup>19</sup>	Conoscenze	Contenuti <sup>20</sup>
<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"> <li>• Die Geschichte der Schokolade</li> <li>• Die drei Grundtypen</li> <li>• Schokopralinen</li> </ul>

Testo di riferimento: Brigliano, Doni, Venturini, *Paprika neu extra: Deutsch für Gastronomie-, Service- und Barpersonal*, 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

<sup>17</sup> 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)

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

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

<sup>20</sup> Indicare eventuali variazioni delle singole classi rispetto al Piano di lavoro del dipartimento