

DIPARTIMENTO di LINGUE

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F. 2021/2022



DOCENTI:

BONA BEATRICE

Manzana Barbara

PARIS VALENTINA

SEVERI SUSY

Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

MATERIA: TEDESCO

CLASSI QUARTE

COORDINATORE DIPARTIMENTO: VERSINI ELENA





Competenze previste:

Utilizzare i codici anche settoriali delle lingue inglese e tedesca per comprendere le diverse tradizioni culturali in una prospettiva interculturale e interagire nei diversi contesti di studio e di lavoro Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

Attività programmate per sviluppare le competenz Elenco unità didattiche previste e contenuti:	Abilità da sviluppare/promuovere:
Unità didattica 1	- Identificare e utilizzare una gamma di strategie
Abitudini alimentari dei paesi di lingua inglese e	efficaci per comunicare con parlanti di culture
italiana	diverse
Abitudini alimentari personali	- Partecipare a conversazioni o discussioni,
Tipi di locale	esprimendo e motivando il proprio punto di vista
Bevande nazionali e inglesi	- Utilizzare il lessico specifico e registri diversi in
Cocktail e preparazioni alla lampada di tendenza	rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti
nazionali e internazionali	noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla
	microlingua professionale
Unità didattica 2	- Sostenere una conversazione su argomenti
Descrizione delle esperienze in azienda (tirocinio	quotidiani e del proprio ambito professionale, anche
curricolare)	attraverso canali digitali
Aggiornamento del Curriculum vitae (formato	- Esprimere i propri bisogni e fare richieste relative
europeo)	alla vita quotidiana e al proprio ambito professionale
Lettera di accompagnamento al CV	- Esprimere le proprie opinioni, il proprio accordo e
Annunci di lavoro	disaccordo rispetto alle opinioni altrui
Colloquio di lavoro	- Comprendere in maniera globale e analitica testi
	scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e
Unità didattica 3	genere, relativi ad ambiti di interesse generale ed
Descrizione delle principali competenze e qualità,	argomenti di attualità oppure attinenti all'ambito
mansioni e responsabilità di un tecnico di Sala - Bar	professionale
Descrizione di una o più attività svolte in sala -	- Comprendere informazioni legate alla quotidianità
ristorante	su argomenti comuni relativi alla vita di tutti i giorni,
	al lavoro o agli interessi personali
	- Comprendere testi anche di natura ipertestuale e
	digitale
	- Orientarsi all'interno del testo letto e saper

1 Le abilità indicate devono essere riprese dal curricolo disciplinare d'Istituto (Programmazione generale).

identificare informazioni esplicite ed implicite





Grammatica

La costruzione della frase, man, verbi separabili, verbi di posizione, verbi modali, imperativo, Perfekt, Präteritum, passivo, preposizioni con accusativo e dativo, frasi secondarie, frasi infinitive e finali, comparativo e superlativo, declinazione degli aggettivi

- Estrapolare dal contesto il significato di una parola sconosciuta e ricostruire il significato della frase
- Individuare il registro linguistico adottato nel testo
- Redigere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario
- Descrivere in modo lineare e preciso situazioni quotidiane e relative all'ambito professionale
- Raccontare esperienze passate descrivendo sentimenti e impressioni, sia dell'ambito personale che lavorativo
- Raccontare i propri progetti e ambizioni future
- Descrivere un avvenimento, un viaggio recente o immaginario
- Redigere una lettera di presentazione e un curriculum vitae
- Riconoscere e confrontare elementi culturali delle lingue di studio
- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali
- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali
- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)

Metodologie

- lezione frontale
- brain storming
- flipped classroom
- problem based learning
- cooperative learning
- teach to teach
- storytelling
- real time feedback
- gamification





Attività di recupero

- Come approvato collegialmente nel documento "Regolamento sulla valutazione degli apprendimenti", gli studenti hanno la possibilità di recuperare le carenze anche attraverso verifiche orali o scritte programmate.
- Attività di recupero costanti in classe e a casa.
- L'istituto organizza dei corsi di recupero alla fine del primo quadrimestre.

Eventuali collegamenti con altre discipline e multidisciplinarietà

- L1/L2
- SSES
- Laboratorio digitale
- Tecniche, tecnologie e processi operativi
- SAMAI

Accertamento degli apprendimenti

Come approvato collegialmente nel documento "Regolamento sulla valutazione degli apprendimenti" la valutazione dovrà basarsi su almeno tre verifiche (orali, scritte, pratiche, di osservazione...) per ogni quadrimestre di cui almeno due scritte.

Per la valutazione finale si terrà conto di: valutazioni di tutto il secondo quadrimestre; andamento del primo quadrimestre, superamento di eventuali debiti formativi, impegno, interesse, partecipazione dimostrati nell'anno scolastico, progressi durante l'anno scolastico.

LIBRO DI TESTO

- T. Pierucci, A. Fazzi, Kochkunst neu, Loescher Editore (per le classi di cucina)
- T. Pierucci, A. Fazzi, Mahlzeit neu, Loescher Editore (per le classi di sala-bar)

ALLEGATI:

- RUBRICHE DI VALUTAZIONE