



CONTENUTI DISCIPLINARI IPSEOASC G. DE CAROLIS, SPOLETO, a. s. 2020/2021

INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

DISCIPLINA: Lingua e civiltà TEDESCA

CLASSE: 3 indirizzo ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Federica Peruch

TEMI

- Essgewohnheiten (Kapitel 1 Kochkunst neu): abitudini alimentari italiane e dei paesi di lingua tedesca; la colazione tedesca.
- Zur Arbeit in der Küche (Kapitel 2 Kochkunst neu): il personale di cucina e le relative mansioni, la divisa professionale e le principali attrezzature di lavoro in cucina.
- Kochrezepte (Kapitel 3 Kochkunst neu): metodi di cottura, ricette della cucina italiana e di quella dei paesi di lingua tedesca.

FUNZIONI COMUNICATIVE

- Riferire in tedesco le proprie abitudini alimentari e quelle italiane in generale.
- Sapersi presentare, saper dire qual è il proprio percorso di studio e il proprio lavoro dei sogni.
- Saper descrivere le proprie abitudini giornaliere, i propri hobby e i propri interessi.
- Conoscere e riferire in tedesco le abitudini alimentari dei Paesi di lingua tedesca.
- Conoscere e descrivere in lingua tedesca il personale di cucina e le relative mansioni.
- Conoscere e descrivere in lingua tedesca le principali attrezzature di lavoro in cucina.
- Comprendere, elaborare e tradurre ricette della cucina italiana e di quella dei paesi di lingua tedesca.
- Conoscere piatti e dessert tipici della cucina regionale tedesca e italiana.

GRAMMATICA

- Ripasso del presente indicativo degli ausiliari *sein* e *haben*, dei verbi regolari e irregolari.
- La costruzione della frase principale e la regola dell'inversione.
- L'uso del pronome *man*.
- Ripasso dei verbi separabili.
- Il *Perfekt* e l'uso degli ausiliari *sein* e *haben*.
- La frase secondaria.
- Le frasi causali con *weil*.
- Il verbo *lassen* + infinito.
- L'imperativo.
- Il passivo (indicativo presente).
- Le frasi temporali con *wenn* e *als*.

LESSICO

- Lessico di base relativo a cibi e bevande.
- I pasti in tedesco.
- Le parti del giorno, i mesi, le stagioni, i giorni della settimana.
- I colori.
- Il tempo atmosferico.
- Lessico relativo alla scuola, alle attività del tempo libero, alla famiglia, all'abbigliamento.
- Lessico relativo al personale di cucina e relative mansioni.
- Lessico relativo alle attrezzature di lavoro da cucina.
- Terminologia relativa ai metodi di cottura.
- Terminologia relativa alle ricette.
- Terminologia relativa a menù di vario tipo.
- Lessico specifico relativo a verdure, erbe, spezie, frutta, cereali.
- Lessico specifico relativo a pesce, crostacei, molluschi, carne.