

## PROGRAMMA DI LINGUA TEDESCA

**classe IV sez. G sala e vendita**  
**anno scolastico: 2021/2022**  
**docente Simonetta Cherubini**

### **Strutture grammaticali e sintattiche**

#### - Il Verbo

i verbi composti : i prefissi separabili e inseparabili, la posizione della particella;

i verbi modali *können, müssen, wollen, möchten, sollen, dürfen* : coniugazione e loro significato, la posizione dell'infinito.

il Partizip II: formazione del participio passato dei vb. deboli, vb. in *-ieren* e vb. composti; forme dei vb. forti di uso più frequente;

il Perfekt : uso degli ausiliari, la posizione del participio nella frase,

il Praeteritum degli ausiliari *sein* e *haben* e dei verbi deboli

il verbo *werden*: coniugazione, la sua funzione di ausiliare; cenni sulla formazione del futuro;  
la forma passiva: uso e formazione del passivo (presente), espressione del compl. di causa e d'agente.

#### - L' Aggettivo

gli aggettivi possessivi (*ripasso*)

#### - L'Articolo

Ripasso dei casi

#### Il Pronome :

il pron. impersonale *man*;

i pronomi interrogativi

#### - La Preposizione

significato delle preposizioni di maggior uso

espressione del compl. di tempo e di luogo

#### - La Congiunzione

le congiunzioni coordinanti: uso e posizione di *und, oder, aber*

la congiunzione subordinante *weil, dass*

#### - La Costruzione della Frase

la posizione del verbo nella frase principale: l'inversione;

la frase interrogativa diretta;

la posizione del verbo nella frase secondaria: la trasposizione;

la frase infinitiva finale.

## Tematiche relative al settore d'indirizzo

*dal libro di testo „Paprika Neu Extra“ e da materiale condiviso*

### MODUL 1 - IN DER BAR

- Am Frühstückstisch
- Die Bargeräte
- Drinks und Cocktails: Aperitifs, After-Dinners, Longdrinks, Sparklings (Beispiele)
- Mojito selber machen (video)
- Sidecar Rezept
- White Russian und Moskow Mule: die Geschichte zwei berühmte Cocktails

### MODUL 2 - WEINE

- Wie charakterisiert man einen Wein: Duft, Geschmack und Farbe
- Weinerzeugung: Unterschied zwischen Maische und Most; die Weinherstellungsphasen
- Ideale Serviertemperatur der Weine
- Weine aus Norditalien: Enfer d'Arvier, Bonarda, Amarone, Chardonnay
- Italienische Weine: Beispiele jeder Region
- Rosèweine: Lagrein, Blauer Portugieser, Matheus Rosè
- Schaumweine und Sekte.

### MODUL 3 - SPIRITUOSEN

- Liköre: Sorten und Herkünfte
- Eigenschaften der wichtigsten Edelbranntweine.

### MODUL 5 - SOZIALKUNDE

- Die Kellerei "Le Macchie" in Castelfranco und der Wein "Il Bandolo della Matassa"
- Die Agenda 2030: die 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung
- Nachhaltigkeit und Klimawandel: wie kann man mitarbeiten.

#### L'ALUNNO

**N.B. Altarozzi Mattia, unico alunno della classe per la lingua tedesca, non ha più frequentato le lezioni dal mese di aprile**

IL DOCENTE

