


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2025 - 2026
CLASSE	4 A - B
MATERIA	TEDESCO
DOCENTE	Bruna Manzolini

Libro di testo: AA.VV. Paprika Neu Extra, ed. HOEPLI

ARGOMENTI SVOLTI

Ripasso e ampliamento delle basi grammaticali e morfosintattiche, in particolare:

uso dei casi

la successione dei complementi nella frase

uso di wer, wen, wem

pronomi personali (nominativo, accusativo, dativo)

pronomi riflessivi all'accusativo e al dativo

preposizioni che reggono l'accusativo

preposizioni che reggono il dativo

preposizioni che reggono sia il dativo che l'accusativo

frasi affermative

frasi interrogative dirette

frasi interrogative indirette

frasi infinitive: um.....zu...

frase soggettiva e oggettiva introdotta da dass

verbi modali: können, dürfen, müssen, sollen, wollen + mögen e wissen

formazione del participio passato

paradigma dei verbi forti

il Perfekt

scelta dell'ausiliare e costruzione della frase

frasi con il doppio infinito

formazione del passivo


formazione del futuro

verbi di posizione (legen-liegen, stellen-stehen, setzen-sitzen, hängen-hängen)

verbi con preposizione

MICROLINGUA:

4A

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

Menü und Speisekarte

das Menü:

Vorspeise - Erster Gang - Zweiter Gang - Nachspeise

Deutsche Hauptgerichte

Garmethoden

Der Wein

Weinerzeugung

Ideale Trink- und Serviertemperatur

Qualitätskategorien

Deutscher Wein

Italienischer Wein

Regionalküche: Nordostitalien

Regionalküche: Nordwestitalien

Regionalküche: Mittelitalien

Regionalküche: Rom und Latium

Regionalküche: Süditalien

4B

Menü und Speisekarte

das Menü:

Vorspeise - Erster Gang - Zweiter Gang - Nachspeise

Deutsche Hauptgerichte

die Bar

die Bararten

das Arbeiten in der Bar

der Barservice

Der Wein

Weinerzeugung

Ideale Trink- und Serviertemperatur

Qualitätskategorien

Deutscher Wein

Italienischer Wein


Regionalküche: Nordostitalien

Regionalküche: Nordwestitalien

Regionalküche: Mittelitalien

Regionalküche: Rom und Latium

Regionalküche: Süditalien

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Sono state svolte le seguenti UDA interdisciplinari:

- 1 "In vino veritas"
- 2 "Il nostro territorio seguendo il percorso manzoniano"

Porlezza, 28 Maggio 2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
