



„PISA“ FÜR ERWACHSENE

Italienisch Sprachkurs – Anfänger – A1

06001

- INHALT:** Sie möchten die italienische Sprache von Grund auf lernen und mehr sagen können als „Pizza“ und „Ciao“. Dieser Kurs bietet Ihnen die Gelegenheit dazu. Lernen Sie Italienisch von A-Z. Wir beginnen beim A,B,C!
- METHODE:** Ganzheitliche Lehrmethode mit kommunikativem Ansatz auf der Grundlage des Lehrwerks *Espresso 1*. Die Struktur des Buches wird durch gezielte Übungen zur Aussprache und Grammatik ergänzt. Bitte ein unbeschriftetes DIN A5-Heflt mitbringen. In diesem Kurs wird ein Sprachlerntagebuch geführt!
- ZIELGRUPPE:** alle Mitarbeiter
- ZEITUMFANG:** 10 mal 90 Minuten
- ORT:** Besprechungsraum der GVS
- TERMIN:** montags 10.30 bis 12.00 Uhr; 1.Termin 11.01.2010
oder nach Absprache mit angemeldeten Teilnehmern
- TEILNAHMEGEBÜHR:** 150 €
Für Mitarbeiter/innen der GVS ist die Teilnahme kostenfrei



„PISA“ FÜR ERWACHSENE

Italienisch – Fortgeschritten – B1(nach Europäischen Referenzrahmen)

06002

- INHALTE:** Sie haben bereits die Formen der Gegenwart (presente indicativo) und der 1. Vergangenheit (passato prossimo) gelernt. Jetzt haben Sie den Wunsch im Gespräch noch flüssiger sprechen und spontaner reagieren zu können. In diesem Kurs erhalten Sie die Möglichkeit, größere Sicherheit beim aktiven Sprachgebrauch zu erlangen.
- ZIELGRUPPE:** Alle Mitarbeiter, die den vorhergehenden Kurs A2 und B1 besucht haben und alle Interessierten, die ähnliche Vorkenntnisse besitzen.
- ZEITUMFANG:** 9 mal 90 Minuten
- KURSLEITERIN:** Sylvia Bentivoglio
- TERMIN:** montags 08.30 bis 10.00 Uhr, 1. Termin 11.01.2010
- ORT:** Besprechungsraum der GVS
- TEILNAHMEGEBÜHR:** 150 €
Für Mitarbeiter/innen der GVS ist die Teilnahme kostenfrei



„PISA“ FÜR ERWACHSENE

Italienisch Sprachkurs – fortgeschrittene Anfänger – A1

06003

- INHALT:** Sie möchten diese melodische Sprache von Grund auf richtig lernen. Sie erhalten die ersten Grundlagen, um sich bei einer einfachen Konversation zu beteiligen. Die italienische Grammatik wird Ihnen systematisch und in kleinen Schritten vermittelt.
- METHODE:** Kommunikativer Ansatz auf der Grundlage der Lerninhalte des Lehrwerks *Linea diretta neu 1a*.
- ZIELGRUPPE:** alle Mitarbeiter die den vorhergehenden Kurs A1 besucht haben und alle Interessierten, die ähnliche Vorkenntnisse besitzen.
- ZEITUMFANG:** 9 mal 90 Minuten
- KURSLEITERIN:** Sylvia Bentivoglio
- TERMIN:** montags 10.30 bis 12.00 Uhr; 1.Termin 11.01.2010
- ORT:** Besprechungsraum der GVS
- TEILNAHMEGEBÜHR:** 150 €
Für Mitarbeiter/innen der GVS ist die Teilnahme kostenfrei



„PISA“ FÜR ERWACHSENE

Feng Shui Workshop

06008

Lernen Sie mit Hilfe dieses Workshops die Energie Ihrer Wohnung kennen. Sie bekommen eine praktische Einführung in die Kompass-Analyse. Bringen Sie Ihren Grundriss (mit Nordpfeil!) mit sowie Lineal, Geodreieck und Bundstifte.

Voraussetzung für diesen Workshop ist der Besuch des Vortrags “Was ist Feng Shui?” oder Feng Shui Grundkenntnisse.

LEITERIN: Katharina Enkelmann, Feng Shui Consultant DFSI geprüft

TERMIN: 03. Oktober 2009, 10.00 bis 16.00 Uhr

ORT: Besprechungsraum GVS

TEILNAHMEGEBÜHR: 60,00 €
Für Mitarbeiter/innen der GVS ist die Teilnahme kostenfrei



„PISA“ FÜR ERWACHSENE

Nürnberg – Unsere Stadt

In den Katakomben des Germanischen Nationalmuseums

01330

Das Institut für Kunsttechnik und Konservierung verfügt insgesamt über 13 Restaurierungswerkstätten. Neben den fachspezifischen Ausstattungen der Werkstätten betreibt das Institut eine Röntgenanlage zum Durchleuchten sowie eine Begasungsanlage gegen Pestizide. Bei dem Rundgang sollen nicht nur diese interessanten Anlagen besichtigt werden, sondern auch die restauratorische Tätigkeit, die durch diese Anlagen erst möglich wird.

- LEITUNG:** Dr. Arnulf Von Ulmann
- TREFFPUNKT:** Foyer Germanisches Nationalmuseum
- TERMIN:** Mittwoch, 21.10.2009; 17.00 – 19.00 Uhr
- TEILNAHMEGEBÜHR:** 15,00 €
Für Mitarbeiter/innen der GVS ist die Teilnahme kostenfrei

Käse wird in reifem Alter immer raffinierter – Ein Besuch im Biokäseladen 01415

Rund 130 Sorten Käse aus verschiedenen Ländern, aber auch viele regionale Spezialitäten sowie eigene Käse-Kreationen gibt es im Sortiment. Sie erfahren Wissenswertes über die Geschichte des Käses und dessen Herstellung. Frau Thomas erklärt uns wie Schimmelkäse entsteht und warum die "echten Stinker" bei Kennern so beliebt sind.

- LEITUNG:** Hannelore Bayer
- TREFFPUNKT:** Hallerstraße 31
- TERMIN:** Montag, 11.01.2010; 17.00 – 18.30 Uhr
- TEILNAHMEGEBÜHR:** 8,00 €
Für Mitarbeiter/innen der GVS ist die Teilnahme kostenfrei